

PRAKTYCZNA PANI

Nr. 41

DOBRA OBYWATELKA
YGODNIK ILUSTROWANY

STROJNA SUKNIA WIECZOROWA Z PELERYNKĄ Z LAMY

30

GROSZY

rok I.

7 grudnia 35

NUMER TEN ZAWIERA 24
STRONY TEKSTU Z RYCINAMI
I KOŁOROWEMI MODELAMI
SUKIEN ORAZ OSOBNY AR-
KUSZ Z TABLICĄ KROJÓW
I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Order Niepokalanej
Adwent
On i jego kobiety—powieść
Proszę o głos
O wyborze zawodu
Wykorzystanie gazety
Karmienie niemowlęcia
Kobieta korsarz
Płaki zimujące u nas
Pływająca klinika
O książkach
Ozdoby choinkowe
W zwierciadle mody
Nasza skrzyneczka
Odpowiedzi od Redakcji
Mody i Roboty
Przepisy kulinarne
Zabawki na kolędy

1
Prenumerata
miesięczna
złoty





BLUZKA TRYKOTOWA

Forma na tablicy kroju.



photo Dorryne.

Piękny mebel oko pieści i podkreśla wdzięk niewieści — mieszkaniu dodaje treści. Meble: Nowy-Swiat trzydziści.





PLUSZOWY NIEDŹWIADEK

Podanego niżej niedźwiadka wykonać można również z resztek jakiegokolwiek grubego materiału lub futra.

Forma na tablicy kroju.



photo Darryne



**PIĘKNA, TRWAŁA, JEDWABISTA,
TRÓJKĄT W KOLE WĘŁNA CZYSTA!**

Jumperek odpowiedni tak dla dziewczynek jak dla chłopców. Można go wykonać szydełkiem czy na drutach prostym gęstym ściegiem, ale również zrobić z lekkiej flaneli czy czarnego trykociku. Barwy w oryginale wykonanym zwykłą ściągaczką granatowa, niebieska, czerwona. Forma na tablicy kroju.



Order Niepokalanego Poczęcia Najświętszej Marii Panny

Order w dzisiejszym pojęciu jest to znak pewnej określonej formy, udzielany za szczególne zasługi albo dla specjalnego wyróżnienia. Pochodzenie orderu jest jednakże inne. Orderem nazywano w wiekach średnich stowarzyszenia duchowno-swieckie, zakładane w pewnych, określonych celach. Stowarzyszenia te posiadały odznaki, które przyjęto czasem nazywać orderami. W Polsce miał jakoby pierwszy Order Orła Białego założyć Władysław Łokietek, niema na to jednak żadnego dowodu.

Sczasem, kiedy papież i cesarz obdarowywali naszych panujących i dostojników orderami i zaszczytami, wyłoniła się w Polsce potrzeba zakładania zgromadzeń t. zw. Kawalerji, rozporządzających specjalną odznaką, którą skolei polscy monarchowie mogliby się odwdzięczyć zagranicznym panom.

Król Władysław IV, idąc za radą kanclerza Jerzego Ossolińskiego, ustanowił w r. 1634 Order Niepokalanego Poczęcia Najświętszej Marii Panny. Statut, złożony z dwudziestu kilku paragrafów, zo-

stał przez papieża Urbana VIII zatwierdzony i wydrukowany, sejm jednak w r. 1637, dopatrując się w odznace orderowej, przeznaczony dla królów i dygnitarzy, zamachu na równość szlachecką, zamiaru nie poparł i do ustanowienia „Kawalerji” nie przyszło, mimo, że wszystko było w najmniejszych szczegółach omysłone i przygotowane.

Na orderach i sztandarach, przeznaczonych dla zgromadzenia, haftowano postać Matki Boskiej, depczącej księżyc na znak Jej zwycięstwa nad muzułmanami. W dniu otwarcia Zgromadzenia, król miał wystąpić w stroju uroczystym, w który miał być obłożony przez biskupa krakowskiego, kardynała Jana Wazę (późniejszego króla polskiego).

Samą odznakę orderową miał stanowić łańcuch złoty, którego ognia ułożono naprzemiennie w ten sposób, że jedno wyobrażało białą białą otoczoną promieniami z napisem: „In Te” — (w Tobie), drugie ogniu stanowił pęk strzał białą wstęgą związanych, na której widniał napis Unita Virtus

(Zjednoczona siła). Na łańcuchu zamieścić miano krzyż równoramienny, czerwono emalowany, mający wizerunek Matki Boskiej z napisem „Viniciisti, Vince” (zwycięzałaś, zwyciężaj) po jednej stronie, po drugiej Orła Białego. Król miał być zwierzchnikiem Kapituły i rozdawcą samego orderu, do którego przyjęcie odbywać się miało niezmiernie wspaniale i uroczyste. Liczba kawalerów projektowana była na 72 osoby, nie licząc głowy zgromadzenia. Liczba cudzoziemców ograniczona była do 24 królów i dygnitarzy.

Pomysł króla Władysława IV podjął po latach król Jan III Sobieski, jeżeli jednak już za panowania Wazów, szlachta oparła się ustanowieniu orderu, ze względu na równość szlachecką, o ileż trudniej było myśli podobną przeprowadzić w czasach, gdy władza królewska stała się jeszcze znacznie słabsza. To też skończyło się i tym razem na projekcie.

Order Niepokalanego Poczęcia Najświętszej Marii Panny nie został ustanowiony.

Oksza.

ADWENT

Przybycie — oczekiwanie, oto hasło dni nadchodzących. Czy dość się nad tem zastanawiamy?

Powiedział ktoś, że szczęście, to oczekiwanie. Osiągnięte, albo nie dorównuje temu, czego spodziewaliśmy się, albo trwa tylko krótką chwilę. Taka jest kolej rzeczy doczesnych.

Ale zupełnie inaczej jest w rzeczach Bożych. Tu obietnice są dotrzymywane i przechodzą najmielsze nadzieje.

Cała ludzkość trwała przez wieki w oczekiwaniu. Ciemne chmury, kłębzące się nad biedną, zgnębną skutkami grzechu, pierwotnego ludzkością grzeszną, odległą, tonącą w mżlach, gwiazda nadziei na przyjęcie Tego, który miał chmury rozproszyć, przynieść zbawienie i zboleć, spodłacie istnienia podnieść, pocieszyć, odkupić.

Ala trzeba było, by te serca i dusze chciały poznać nadchodzącego Odkupiciela i przygotować Mu godne w sercach

mieszkanie. Niestety, nie wszyscy to zrobili. Przyszli do swoich, a nieprzyjęli Go. Wiele on, w nieciernej swej dobroci przychodzi ciele i szuka, kto przygotuje Mu mieszkanie, choćby w lichej stajenke. Wchodzimy znów w okres oczekiwania. Gwiazdka betlejemka zbliża się i mgły przebiegają zaczyna. Przygotowujemy się na przyjęcie, robimy wielkie porządki w duszy.

Ks. biskup Prohaszka daje piękne hasło przygotowania do Adwentu: „Wejście w siebie, by wyjść z siebie”. To znaczy, wydobyć z siebie, co mamy najgłębszego i zwrócić się z tem do oczekiwanego Zbawiciela z całą pokorą i uznanem własnej nieości i starać się przyciągnąć Go do siebie, odtwarzać w sobie Jego obraz.

Środkiem po temu jest czytanie Ewangelji. Komunia św., poddawanie się natchnieniem łaski; życie czynne w prawdzie i miłości bliźniego, regularne, nie rozproszone, nie dorywcze. Nie zapomi-

najmy o umartwieniu. Choć Kościół, jak dobra matka, uwzględniając trudne warunki dzisiejsze, zniósł post adwentowy (prócz Suchych dni grudniowych), musimy pamiętać, że bez umartwienia, nikt świętości nie osiągnął, — ujmijmy przeto sobie, by móc podzielić się z biedniejszymi. Umartwienie to nie tylko post — można odmówić sobie czegoś dotkliwszego a niewidocznego dla otoczenia. „Czyście pokutę, albowiem zbliżyło się Królestwo niebieskie”, wolał św. Jan Chrzciel. Czujmy ją za siebie, za tych, którzy dają się unosić falom świata, nie pamiętając, że Adwent, to czas przygotowania, za ten świat cały podający naosleć za zarobkiem, zyskiem, zabawą, zapominający, że zbliża się Dzieciątko Jezus i szuka sere otwartych, oczyszczonych i wzburzających miłość, na jaką nas tylko stać. Jemu się to należy, bo „w tem okazuje się miłość, nie jakobyśmy umiłowali byli Boga, lecz, iż On pierwszy nas umiował”.
Z. C.

ON I JEGO KOBIETY

POWIEŚĆ.

Ala niedługo to trwało.
Pierwszą zdaje się była... ta Felka — słuzka.

Jakże to było okropne dla młodzieńkiej meczalki, która właśnie oczekiwała przyszła na świat dziecka!

Pani Helena na samo wspomnienie chwyla się za obolałe skronie.

Nie mogła rywalizować z Felką, która miała normalną figurę i zgrabne ruchy!

Oh, wtedy — gdyby nie wiara i nie uczucie budzące się w niej macierzyństwa — nacywno otworzyłaby okno i oddała się od parapektu, skacząc w dół na bruk podwórza.

Ta pierwsza zdrada była dla niej najboleśniej.

Po Felce przyszła śpiewaczka — ta Armelina... Sopran koloratury. Ta, co to w Rigole śpiewała tak efektownie arie. Caro nonna! Na szczęście dostawała engagement do Dreżna i wyjechała.

Po niej była ta bona... Nie! Po Armeliche chyba była przyjaciółka z pensji Zosia Pawłowska?

Pani Helena przewraca się z prawego boku na lewy bok i jęczy.

Zosia cały rok „warjowała” ze Stachem. Odpowiadała ich. Biegała na przedstawienia i, przypadkiem spotykała go na ulicy. Po Zosi była ta bona.

Jasna blondynka z dołeczkami w buzi. Ta kochała Stacha naprawdę i płakała, kiedy odchodziła!

Po jej bonie była przerwa na kilka miesięcy! Raj na ziemi! Nawrócił miłość do zony.

W hipcu poznali w Ciechocinku meczalkę — już nawet niewiadomo, jak się ona nazywała! Była niska i krzyżliwa, ale podobala się Stachowi.

Po niej były inne wciąż nowe! Wciąż ciekawe!

— „Ta była zgrabna!”
— „Tamta sztywna!”
— „Ta tańczyła świetnie!”
— „Tej było pięknie w balowej sukni!”
— „Inna miała nozi ze no...”

Oczy mu do nich błyszczały. Nachylał się nad nimi. Szept... Obcinował je w tańcu. Wychodził z nimi do drugiego pokoju. Umawiał się z nimi przez telefona. Spotykał się z nimi w cukierniach. Czuwał je za kultusami!

Helena rozpaczala. Płakała! Brzydła. Zauważała się w ubraniu. Starzała się. Robiła mu wyrzuty!

Niecierpiał tego. Wściekał się. Wzruszał ramionami. On sam już nie był zazdrosny! Nie miał rwać — więc ufał jej. I ona również powinna była mu ufać bezgranicznie!

Bezgranicznie!
Na zaufaniu przecież małżeństwo musi się opierać!

Tak mówił i chodził po pokoju z rękami w kieszeniach!

Był śnieżny. Naiwny. Nieszczery. Ale... Ale kochany! Jakże kochany!

Panią Helene głowa przejawia boleć. Śląda wiec na kanapie.

W rezultacie... umiała się niepotrzebnie. Stasieczek jakim jest takim jest, ale ją kochał! Wprawdzie bardzo egoistycznie „po swojemu” — ale kochał! Przecież gdyby jej nie kochał — toby się rozwodził. A on się nie rozwodzi i wraca zawsze do niej. Do swojej „lilusiu, Lusi, Lusieczki...”

Trzeba być przecież wyrozumiałą i rozsądną. Stasieczek się nie zmienia. Już na to jest za stary, żeby się zmienić. Jakim się urodził — takim umrze.

Przechadka dobrze jej robi, więc kapelus, woalka, żakiet z futrzanym kołnierzem, rękawiczki.

Słofce rozlane po trotuarach goj rany. Krażące nad dachami domów gołębie radują. Ruch uliczny odrywa uwagę od trosk osobistych. Złoto jesiennych kłównów pociesza.

Jesień przyrody.

Jesień życia. Czas na ukojenie po walkach młodości. Rezygnacja. Przyszłość dzieci — może Pan Bóg da, że to, czego jej Bóg odmówił, ześle w dwójnasób na Baszkę, Józeczką, lub Ale.

Daj Boże... Nadzieja. Uśmiech. Nawet uśmiech...

Już jest lepiej na świecie. Ta Rena Zawadzka czy Zawidka wyjedzie — tak, jak setki innych wyjechała. Albo zrazić czemś Stacha. Albo znużi mu się! Albo wozdło przeistnieje go nistad nizowad interesować! I znów wszystko będzie dobrze. I znów będzie „Lusia”, „Helusia”, „Lusieczka”, „Najdroższa”, „Niezastąpiona”, „Jedyna...”, „Zona!”

Pani Helena uśmiecha się do siebie, do nadziei lepszego — jutra i do przechodzących ludzi. Przecież w porównaniu z innymi małżeństwami ona nie jest osobobnym wyjątkiem. Przeciwnie, u tych czy owych jest nawet gorzej niż u nich.

Hefkowie się rozwiedli. Piotrowscy żyją w separacji. Szulcowie oddali sprawę do adwokata. Jdziszkowie lada chwila rozleca się w dwie strony.

Straszne czasy! Okropne czasy!

Ale i dawniej było widocznie nie lepiej. Okresy „złych małżeństw” powtarzały się periodycznie, skoro Krasicki pisał w jednej z bajek mniej więcej tak:

„Chwalał Boga! Widziałem małżeństwo niemiode.

Stadło wiele szczęśliwe, uprzyjemne i zgodne.

Stasieczka była miłość z podziwiania wiela.

To szkoda, że mąż umarł... w tygodniu „po weselu!”

Pani Helena śmieje się teraz do siebie już zupełnie głośno. Wyglądać to musi śmiesznie, więc wyjmuje chustkę z woreczka i zasłania nią rozsznużane usta.

Nastroj jej uległ zasadniczej zmianie. Sprawa Remy Zawadzkiej zmalała do rozmiarów nie nieznacznego epizodu...

Epizodu. Błahostki bez znaczenia.

„Jego uczennica”.

Renia czuje się jakby ja kto na sto łoni wszadził. Wygląda świetnie w śmieszny kapeluszu z czubatem piarkiem i w palcie pożyczonym od koleżanki.

Całose robi wrażenie jakby ona sobie z nikogo nic nie robiła i gwizdała wozdło na cały świat!

Lapy w kieszeniach. Torebka pod pachą. Zawadajki sposób trzymania głowy.

W kawiarni pachnie papierosami i kawą. Czworoboki są błyszczącymi elektrycznych lamp.

Renia spostrzega przy stoliku na lewo Kazika, który czyta gazetę. A przy stoliku wlebi Tadzka ze Zbyszkim.

Chodzi o to, aby jej nie zauważyli i nie zatrzymali, bo ona umówiła się z Burką. Z tym starym barytonem, który poprosił dla niej zwariował!

Nie poznali jej w zielonym palcie i nowym kapeluszu i nie popuści jej randki! Bravoo!

Smarkacz... żenić to się nie chcą, a wtrącają się do jej życia.

Coprawda Kazik może być nawet i ożenił, ale nie ma posady! Co do Tadzki — to ten chociaż ją kocha, do ożenka i w kilka wozdło zaciągając się nie da.

Najgorzej jest Zbyszek, który cłuchaby mieć wszystko bez słabu!

Egoiści.

Renia z pogardą ich wymija, lekceważąc wydmajac umalowane usta.

Pan Stanisław Burka — to zupełnie co innego! Ten jest tak zakochany, że się napewno ożeni! Rozwiedzie się z tą wściekle zazdrosną, starą kobietą, rzuci dzieci i ożeni się!

Zarabia temi lekcjami świetnie i może

FIGURYNKA Z SASKIEJ PORCELANY...

Figurynka z saskiej porcelany

o menuecie śni —

Klawirkordu wiolin rozpięwanym

starą melodją brzmi:

margrabiny żabot royswojezony

ro przycimionym świetle łani

zmartryochstaje ro strun zakłęty tony

czar niepomrotnych dni.

Margrabiny oczy zapłonęły

pod czarnym łukiem brwi

— Zgrzyt — to żalownie tak skrzypnęły

serwantki szklane drzewi...

zrozumiały niewolny dwie żony, ale nawet trzy i cztery!

Za rok zemierzyłaby go i zjeździe się sceny. Stary już jest. W „Carmen” nie starczy mu głosu. W „Demonie” śmiesznie wygląda z brzuskiem, a w „Afrykance” zjeżdżała go krytyka.

Ze sceną wie koniec, ale pozostaje przecież świetnie płatna praca pierwszorzędного pedagoga!

Renia spogląda pod filarem dobrze znaną twarz o rzymskim, zalanym od tłuszczu, profilu. Starzejący się Don Juan ma dwie falele na karku i podbródku!

Renia zdalała wita go już roześmianą szeroko twarzą i bielejącymi zębami.

Przynosi za sobą zapas humoru, którym obdarta jest głowa jego dziesięciu melancholii i jego dziesięciu napadów nerwicy.

Z jaką ruchliwością ta „mala” rusza się i ściga z rak rekawiczki!

Wesół jest zawsze, tak jak on to lubi, w różowym humorze!

Sieje dowcipami i sypie anegdotkami, jak z rekawa...

— „Panno Reniu, kieliszek Vermuthu!”

— „Czemuzby nie?”

Jego ręką głodzi jej białe palce ozdobione modnym pierścionkiem.

Papieros.

Ta dziewczyna jest w nim zakochana. To nie była wątpliwość. On zna swoją wartość i przyzwyczajony jest do adoracji. Pomimo jednak zakochania — nie staje się ani przez chwilę nudną. Nie pyta go o nic! Nie żąda od niego niczego! Przytem jest trudna. Niezwykła trudna do zdobycia! Opancerzona zasadami i niezłomną wolą — zostania ucieczą dziewczyną.

Fenomen w podartych podolewkach, jadający z humorem obiady po 75 groszy i nie robiący awantur o każdą dalszą kobietę, siedzący przy sąsiednim stoliku!

Muzyka gra. Głaska światła białe i czerwienieja inne, rozblyskujące plomieniami pod samym sufitem.

Jakis smarkacz przeciska się do nich między gęste rozstawione krzesłami i prosi ją do tańca.

Nieuchwal Panu Stanisławowi Burce, temu sławnemu przedwojennemu łowelowi, który z przed nosa ośmiela się porwać dziewczę!

Na szczęście Renitka odmawia. Dzięki. Jest takowna. Wczoraj odpaliła oświadczyń tego dzieciaka, a dziś nie chciała z nim tańczyć.

— „Kochana!.. Dzieki...”

Mięsiste wargi szepczą pełną patosu słowa podkockowania i calują nieprzytomnie rączkę, migoczącą fałszywymi brylantami pierścionka.

W takim tłoku krzeszelo jego musi być z konieczności przysunięty do jej krzesła i nikogo to nie powinno zdziwić.

— „Renitka... Renitka... Niechciana...”

Niatko... Na karku gorąca, przepieszony oddech. Z kieszonki wystąpiły rozek jedwabnicy, uperfumowanej chusteczki.

Stary uwozicieli...

Renia przez ramie tak zbliżła przysłada się jej pięknym oczom, jego klasycznym rysom, jego uodzielskiemu wyrazowi twarzy.

Jest objęta, ale uśmiecha się wciąż zalotnie. Przecież tak chce wyjść zamąż!

On również dobrze mógłby być brzydki i zupełnie już siwy i też uśmiechałaby się do niego w ten sam sposób.

Uśmiech nie kosztuje, a może się opłacić. Dać nazwisko! Pożycie w świetle! Niezależność materialną i wolność od przepisywania na maszynie i od uczenia się tego śpiewu!

Renia zazdrości życia wszystkim mężczyznom.

W szczególności zaś zazdrości tej pani Stanisławowej Burkowej!

Tej kobiecie, która ma wszystko! Piękne mieszkanie! Pokójkowy! Marysię w białym fartuchu! Męża z pieniężnik! Karakulowe palto ze srebrnym listem!

Renia zazdrości tej kobiecie wszystkiego! I tego wstawania o jedenastej! I tego śniadania w łóżku! I tych obiadów bez siekaniny poniedziałkowej, bez marchewki we wtorek, bez szutki mięsa z ogórkiem we czwartek! I już „trochę czegoś lepszego” w niedzielę! Już te obiady w domu prywatnym stany Reni kościu w gardle.

Więc co to dziwne, że chciałaby sobie zmienić życie kosztem nawet czegoś niezwykłego!

Widnie rozblyskujące światło elektrycznej, muzyka przestaje grać i pan Stanisław odsuwa krzesło od jej krzesła.

Opowiada jej o sobie. O swoim życiu z żoną. Skarży się. Chciałby mieć przecież spokój, pogodę i raj w domu. A tymczasem ma dom warjatów i piekło!

— „Czy być może? Dlaczego?” panna Renia dziwi się — otwierając szeroko oczy i wzruszając ramionami. Ona pojąć nie może tego, jak ludzie mogą tak sobie i innym psuć życie!

— „Moja żona jest wściekle zazdrośna, panno Reniu! Jest zazdrośna aż do śmiechności!”

— „Wiem... Słyszałam, ale zrozumieć tego nie mogłem! Czyż taki człowiek, jak pan

Prodejść? Wstać? Wyjść? Ukłonić się? Udać, że się nie widzi?”

Najważniejsze... nie przejmować się. Panna Renia teraz dopiero pojmuje „dla czego dzisiaj kurze w salonie były nie starte” i „dla czego dzisiaj palmy nie były podlane!”

Nie dziwne! Jak gospodyni cały dzień nie robi, tylko spi do jedynastej, a potem biegnie po ulicach i śledzi męża!

Panna Renia broi Boże nie buntuje panna Stacha, ale sama ma tego wszystkiego już dosyć, idzie tańczyć w czerwonym świetle lamp z panem Tadiem! A potem pozeje się i wyjdzie. Czeka ją przecież jeszcze dzisiaj roboty. Przepsianka na maszynie 45-ciu robot, niewyrażanych literackich bagzrot.

Ona nie ma czasu na zbijanie baków przez cały dzień! Ona jest kobietą pracy! Ona jest kobietą ciężko zarabiającą na chleb!

— — — — —

Renia ma 26 lat. Zaledwie 26 lat! Ale w opinii rodziny ma już 26 lat!

W jej wieku ciotka Ksawera była już meżką od lat czterdziestu! W jej wieku stryjenka Felka miała już troje dzieci!

W jej wieku kuzynka Pawłowska jako wdówka wchodziła po raz drugi zamąż! Rodzina martwi się Renią.

Bezpłatne Kursy gotowania na gazie nauczą Cię racjonalnie, oszczędnie i zdrowo prowadzić gospodarstwo domowe.

może być mierzony zwykłą miarką przeciętnego mieszczucha, który o siódmej wstaje, o trzeciej przychodzi na obiad, a o dziesiątej kładzie się do łóżka?”

— „Właśnie o to chodzi, że pani to rozumie, a moja żona żadną miarą tego zrozumieć nie może! Robi mi sceny zazdrości! Śledzi mnie! Za kulami mnie pcha!”

Otwiera listy do mnie pisanie! Podłuchuje pod drzwi...”

— „Coś wiem o tem!” panna Renia śmieje się na cały głos, aż zwraca tem ogólną uwagę. „Dzisiaj przecież naprawdę podłuchowała podczas lekcji. Najwyraźniej słyszałam podziwane kroki tuż za drzwiami i szelesty, jakby ktoś opierał się o framugę...”

Renia to nie przejmuję! Renia to nie drażni! Renia to nie, a nie nie obchodzi!

Renia to tylko bawi!

Ta wesółka udziela się i jemu. Śmieje się więc teraz oboje, pijąc nowe kieliszki, po brzegi nalane złotawym vermuthem, i zapalając nowe papierosy.

Czyż zazdrość bywa zupełnie zabawną!

Renia zmienia niewgodną pozycję na krześle i zarzuca prawą nogę na lewe kolano, skromnie opuszczając uniesioną spódniczkę.

Pan Staś obrzuca łakomem spojrzeniem rąk jej pończoch, a potem odwruchowo spogląda w lewą stronę, czując na sobie się czegoś spojrzenia.

Pod filarem siedzi Hela!

Jest biała, niespokojna i udaje, że ich nie widzi.

Jakże jest nieznosna! Natarczywa i śmieśna! Nie daje mu chwili spokoju!

Panna Renia też już spogląda pania Burkową i mierz ją od stóp do głów lekceważącym spojrzeniem. Naturalnie przyszła władza za nim! Śpieguje ich! Śledzi! Śpiakuje!

Głupia sytuacja...

Dziewczyna flirtuje. Ma adoratorów, ale nikt się jej nie oświadcza!

Okropność! Ona może zostać starą panną!

Renia udaje, że gwizdże na gadanie starych ciotek, ale w gruncie rzeczy chce za wszelką cenę wydać się zamąż! Ma już przecież dosyć podłego życia, jakie pcha w marmoty nokoiku, odnajdując od starych pani Michalskiej, wdow po lekarzu.

Pracuje po pięć godzin w ciemnym kacie pod oknem, wychodząc na mur. Sprząta sama pokój. Stofuje się na mieście piętnaście dni w miesiącu. A drugie piętnaście dni nie jada obiadu wcale. Ubiiera się w taniej krawcowej. I nigdy nie może związać końca z koncem.

Oczywiście, że marzy o innym życiu!

W jej pokoju stoja dwie szafy z książkami medycznymi i szeląg czeratą obity. Ani przez chwilę Renia nie może o tem zapomnieć, że odnajdy pokój był dawnym gabinetem lekarz-kim. Tembardziej!

Tembardziej, że tapety pachną antyseptykami.

Czyż tu, w tym pokoju, miałyby mieszkać aż do końca życia?

Niel! Za wszelką cenę — nie!

Z tym śpiewem — to też jest tylko wracanie głowi!

Ten Burka wczu ją, bo mu się ona podoba i na tem koniec!

Z tego jej śpiewu nigdy nie będzie!

Ona sama najlepiej zdaje sobie z tego sprawę. Ma przecież głos dziewczęcy, czysty, ale tak mały, że już w trzech rzędach nie byłoby go słychać.

Profesor obiecuje jej, że głos da się rozwinąć, wzmoćnić i t. d.

Ale ona w to nie wierzy! Nie ma artystycznych aspiracji i nie wierzy w grzyby na wierzbie.

Dla sprawdzenia była już w Radjo i pytała się o swój głos. Powiedzieć jej, że nie mogą się zorientować narazić! Że powinna się jeszcze uczyć.

Użyję! A więc pracować! Męczycie się! Kiedy ona chce już naterziecie odpocząć i spać do jedenastej...

Renia wraca do domu z cukierni. W przedpokoju spotyka właścicielkę mieszkania — panią doktorową Mucharską...

— „Dzień dobry, panno Reniu, ktoś do pani telefonował”.

— „Męczysz czy kobieta?”

— „Naturalnie męczysz!”

Pani doktorowa nie może powstrzymać się od lekkiej ironii w głosie. Nie lubi ona swej sublokatorki — dziewczyny tak próżnej, lekkomyślnej i kokietującej. Jej brat! brat! brat! znanego barytona, człowieka starego i żonatego od lat dwudziestu!

Pani doktorowa kocha swoją bratową i przywiązana jest do siostrzeńców! Do Baśki, Józeczki i Ali...

Nie może więc patrzeć spokojnie na to, jak ta Rena Zawadzka od półtora roku kusi Stacha i pozabawia go zdrowego rozsądku!

Biedna bratowa niczego się nie domyśla! Sądzi zapewne, że to sobie ot taki flirtik, jak tysiące innych, a tymczasem ta dziewczyna zagnęła parol i kroci na małżeństwo!

A niechocząc jej!

Niech pracuje! Śpiewa! Zdobywa laury! Ale niech nie staje między Helenką a Stachem!

Pani doktorowa surowym spojrzeniem obrzuca pannę Zawadzką od stóp do głów.

Oh i ona kiedyś, będąc młodą dziewczyną, śpiewała „Kozaka” Moniuszki i „Jako od wichru krzew połamany”, ale nigdy nie myślała o łamaniu cudzego życia!

Była dobra, szczerą, serdeczną dziewczyną, dla której cudzy mąż był cudzą własnością, „czymś ukochaniem” i „czymś sześciennym”!

Pani doktorowa jeszcze raz krytycznym spojrzeniem obrzuca śmieszny kapeluszek z czubem piórkiem i cicho zamyka drzwi za sobą.

Janina Surynowa - Węgrzokowska.

SPEŁNIONE MARZENIE KAŻDEJ PANI!

Być naturalnie piękną — oto marzenie każdej pani. Teraz znajduje prawdziwą pomoc w nowym Kremie Ideal Elida. Bo nowością w nim są:

Najwyższy gatunek

Wytwornych zapach

Duża tuba

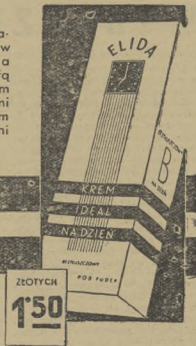
Znakomite działanie

Krem Ideal Elida wnika natychmiast w skórę. Zawarta w nim Hamamelis virginica czyni skórę idealnie czystą i ściągą pory. Jest idealnym podkładem pod puder, chroni cerę przed kurzem, wiatrem i wpływem niepogody, czyni ją piękną i matową.

NOWY BEZTRUSZCZOWY

**KREM
IDEAL
ELIDA**

ORAZ
COLD CREAM CITRON ELIDA
do oczyszczenia
i odżywiania skóry



PROSZĘ O GŁOS...

Artykuł „Dwa głosy”, omawiający Janina dwóch powieściopisarek angielskich o tem czy dom, czy praca zawodowa winny zajmować pierwsze miejsce w życiu kobiety, obudził duże zainteresowanie wśród naszych czytelników, oraz odzew w postaci nitykula i z których jeden zamieszczamy w dzisiejszym numerze, dalsze zaś opinie i listy sprawie ukazywać się będą w miarę możliwości, kolejno.

Z uwagi, że w ostatnich czasach w dziele „Co o tem pami myśleć” spotykamy się z sobą poważne rozważania obok lekkiej korespondencji, powracamy do pierwotnej koncepcji, t. j. do rozdziału głosów czytelników. Głosy zajmujące się sprawami zaskutkami na szersze rozważanie zamieszczamy będziemy pod jedynym tytułem „Proszę o głos... korespondencje są raczej osobistą pod nagłówkiem „Nasza skrzyneczka”.

DOM CZY PRACA ZAWODOWA?

Problem to niezmienne ważny przez swą aktualność, i zarazem bardzo trudny do rozwiązania obiektywnego, a to z dwóch przedwzrostkiem względów:

1) Praca zawodowa kobiet jako zjawisko masowe jest rzeczą nową, a więc jak każda nowość, zwalczana przez tradycję, silnie potężną, mającą ogromny wpływ na kształtowanie poglądów ludzkich.

2) Drugim nieprzejednanym wrogiem pracy zawodowej kobiet jest bezwzględna walka o byt, którą reprezentują mężczyźni, zagrożeni w swym stanie posiadania. Kobiety bowiem powiększają konkurencję i to czasem b. niebezpieczną na polu zawodowym, nadmiar zaś tego żony wzmakają się z pod władczej władzy „papa domu”, chcą być nie rozróżnia i wypocznikiem mężczyzny, lecz pełnym człowiekiem. Cały więc świat śmieszny z tradycją walka na kobiet w gronkiem głosem — „wracajcie do domów”. Kuchnia dzieci, kościół — stają się wrogiem w stosunku do kobiet, coraz większej ilości państwa. Nie jesteśmy i my, kobiety, bez winy. Musimy przynajmniej otworzyć, że część odpowiedzialności za ten wrogi stosunek do naszej pracy zawodowej poczynają i na nas. W wielu wypadkach kobiety nie stały i nie stoją na wysokości swego zadania, skutki zaś tego ponosi cały świat kobiety.

Nie czuję się na siłach rozstrzygać ten trudny problem w sposób autorytatywny, choć tylko do ogólnych rozważań na tem temat dorzucić kilka refleksji natury przeważnie psychologicznej.

Kobieta jest człowiekiem tak samo jak mężczyzna. (Są co prawda i tacy, którzy i tego jej odmawiają, ale zostawiamy ich w spokoju). Na złą wolę niema lekarstwa. Mimo różnic fizycznych i psychicznych posiada kobieta tak samo ciało i „duszę”, instynkty i pierwotki wyższego rzędu, przeżywa również upadki i wzloty. Dąże-

nia i uczucia są zastępowalne w tem znaczeniu, że zależnie od stopnia kultury następuje ich sublimacja, (np. zmniejszenie życia erotycznego wśród inteligencji). Zapomniana ta prawda psychologiczna godna jest zapamiętania i rozpowszechnienia. Może wtedy byłoby mniej dramatów rodzinnych na tle wybuchających zainteresowań erotyką, modą i plotkami pięknych pan. Może ukochana praca zawodowa wchłaniałaby nadmiar ich energii i wywołującą stałaby potrzebę zwycięstwa się składowała w inną stronę niż wydobywanie bezmyślne po cukierniach i narady z krawcowcami. Jest jeszcze inny bardzo szkodliwy skutek ograniczania prawa kobiet do pracy zawodowej. Jest nim powstanie poczucia niższości prac t. zw. „kobiecych”, t. zn. domowych, od prac „męskich”, t. zn. wszelkich innych. Bardzo możliwe, że w przyszłości nastąpi podział pracy między obydwie płcie, narzucanie jego jednak i to w dodatku jednostronnie budzi w kobietach poczucie niepełnowartościowości, pod wpływem którego jedne uginają się, tracąc wiarę w siebie i stają się rzeczywiście mniej wartościowe, niż być mogą, a druzich powstaje chęć odwetu, dążność do zdobycia władzy, choćby zamaskowanej. Najpoważniejszą jednak argumentem, który wyciąga przeciwnicy pracy zawodowej kobiet jest zaniedbywanie przez nie domu, a zwłaszcza dzieci. Pewna doza służności jest w nim zawarta, gdyż kobiety współczesne nie umieją jeszcze pogodzić z sobą i zrównoważyć podwójnego ciężaru: domu i pracy zawodowej. Jestem

głęboko przekonana, że czasem nastąpi tu równowaga, przy dobrej woli wszystkich domowników. Powstanie dzieła poprzedza zawsze pewien chaos.

Albo czy rzeczywiście zainteresowanie matki szerszym światem i kontakt z życiem tak bardzo ujemnie odbija się na dziecku? Myślę, że nie. Ilicy cichych dramatów rozgrywa się między dorastającymi dziećmi, a szczególnie matkami, które, pochłonięte całkowicie materialną, t. zn. kulinarną i odzieżową stroną bytu rodziny, przestają interesować się wszystkim innym, co wychodzi poza zakres kuchni i

pokoju dziecięcego. Jakież smutne jest ich przebudzenie, gdy pewnego dnia przekonają się, że nie rozumieją swych dzieci. Myślę, że wzajemne porozumienie się duchowe rodziców, zwłaszcza zaś matek, z dziećmi jest ważniejsze, bardziej cenne od ustawicznej, obustronnie męczącej troski o życie fizyczne.

Uważam więc, że kobieta po wzięciu zaima nie powinna żadną miarą zaniedbywać swych dotychczasowych zainteresowań ani tracić kontaktu ze swą pracą zawodową. Może poświęcić jej teraz mniej czasu, a o ile pozwalają na to warunki

materjalne, wykonywać ją zainteresowanie, ale zarzucać ją całkowicie, życie domowe czynić wyłączną treścią i celem życia byłoby ze strony kobiety bardzo nieoptyczne, jeżeli nie wręcz tragiczne dla niej samej ze względu na obecne rozłanie rodzinne, a zarazem odbitym się niekorzystnie i na ogólnym dorobku społeczeństwa, do którego kobiety, jako święte, niewyczerpane jeszcze siły mogą wnosić nowe, nieprzemijające wartości.

Linba. I

O WYBORZE ZAWODU

II

Pisałam poprzednio o tem, jak bardzo niewskazane jest t. zw. „przepychanie przez gimnazjum” dziewcząt słabych, wyalnych i mało zdolnych. Dziś zajmę się z kolei sprawą wyalnych i zdolnych. Jeśli zdolności są duże, o charakterze abstrakcyjnym t. zn. nie skierowane w żadnym kierunku praktycznym, ale w kierunku nauk ścisłych, wtedy można zaryzykować postawienie dziecka do gimnazjum, zwracając jednak stałe, w czasie trwania nauki, bieżącą uwagę na zdrowie. Nie należy starać się, aby dziecko rekordowo wcześnie skończyło szkołę. (Złotwił twierdzi, że będzie o rok, czy dwa wcześniej bezrobotne, ale nie w tem rzecz. Czasem rok przerwy w nauce, czy powtórzenie klasy, dodatnio wpływa na stan zdrowia i dlatego postępy ucznia). Przykre, jak dla dziecka jest takie opóźnienie, nie będzie tak wielkie, jak rodzice jej zwiększają nie boją. Względnie jest przyswajanie do stopni i czasu zbyt wielką wagę. Nastroj taki jest powszechny, a o tem, że szalenie, świadczą samobójstwa wielu młodych, istot powodowane niedostateczną oceną calocrocznej pracy szkolnej.

Wiem, że nie wszystkie Czytelniczki na to się zgodzą, ale twierdzą, że każde dziecko ma dostateczną ilość ambicji, która każe mu pracować możliwie jak najlepiej. Nie należy tej ambicji podniecać zbyt i nie stwarzać poglądu, że dwójka — to zawód życiowy, a powtórzona klasa — to katastrofa. Dzięki temu pogładowi młodzież dzieje się w 95%-tach uczy się dla stopnia, a nie dlatego, żeby mieć z tej nauki korzyść w życiu. Pedagogiczne to nie jest. Pewna winę przypisać można także i nauczycielstwu, które za mały nacisk wywiera na zmianę tego poglądu.

Ileż czasu i wysiłku nerwowego marnuje się nieproduktywnie nie na naukę, ale na wycieczki, jakie będzie ocena tej nauki.

Dzieciakło zdrowe i silne, a mało zdolne, można posłać do gimnazjum; grzechem to nie jest, ale i korzyści wyalne. Czasem mniejsze — czasem większe — na ogół jednak raczej małe. Trzeba przeprowadzić ścisłą kalkulację, co się opłaca, a co nie, w jakim kierunku i do zamulowania dziecka i ile klas gimnazjalnych trzeba „poświęcić”, aby zdobyć prawo wstępu do jakiejś wyższej szkoły zawodowej. Pozostaje jeszcze do omówienia 4-ta grupa: dziewczęta zdrowe i zdolne. Różni temi drogą wszędzie otwarti, byłby się tylko moralnie nie wykoleili, czy to pod wpływem braków materjalnych, czy jakimś innym. Te ostatnie prawdopodobnie gimnazjum skończą bez trudności i tym wolno myśleć na przyszłość o jakichś poważniejszych stanowiskach.

Wybór zawodu trzeba zdecydować mo-

żliwie jak najwcześniej i liczyć się bardzo z możliwościami materjalnymi.

Nauka — mimo swej demokratyzacji — jest jednak kosztowna. W szkołach powszechnych choć nominalnie nie się nie płaci, trzeba dać dziecku poza jedzeniem i ubraniem: książki, zeszyty, najrozmaitsze pomoce szkolne oraz drobne pieniądze na składki. Te drobne składki tworzą jednak spore sumy, razem wzięte. W gimnazjach dochodzi do tego jeszcze, w państwowych mniejsze, w prywatnych dochodzące do 1000-cy i więcej zł. rocznie. Koszt pomocy szkolnych także proporcjonalnie zwiększa się. Gimnazja państwowe stałe są obłożone i dostać się do nich trudno i młodzież, dla której nie starcza w nich miejsca, idzie szkoły do prywatnych. Zaczyna się starania o pewny, niski. Utrzymanie jednak ucznia na pewnym poziomie wymaga dużego nakładu pieniężnego i w jego braku obniża się poziom.

Dobre gimnazja prywatne, posiadające t. zw. kategorię A i to znaczy zrównane w prawach z gimnazjami państwowymi, mają jednak naogół wysokie czesne. Jeśli dla dzieci znalazło się miejsce w gimnazjum państwowym, to jeszcze pół biedy. A jeśli nie?

Należy też zważać na gromadzić zasoby pieniężne, wtedy kiedy dziecko jest jeszcze małe, aby mu po dojściu do pewnego wieku umożliwić naukę. Nie tłumaczyć się, że narazie ciężko, bo potem jeszcze ciężiej będzie. Jeśli zaś raz się powzięło jakiś zamiar, jak w tym wypadku kształcenia dziecka, to doprowadzić go do końca, lub wcale nie zaczynać.

Liczy się czasem, że po kilku latach dziecko zacznie dorabiać kompetencji. Pewnie bywa tak. Bywa, że niewiele „dorabia”, ale zarabia — niewiele na naukę, ale i na utrzymanie. Ale też bywa, że w rok, dwa po skończeniu studiów umiera na suchoty, lub inną chorobę spowodowaną wyczerpaniem organizmu.

Albo to jeszcze inna sprawa. Odbiegłam od tematu.

O wyborze zawodu decyduje się zwykle dopiero po maturze. Nie po szkole pow-

szecznej, nawet jeśli się nie umieszcza dziecka w gimnazjum, bo wtedy sprawa jeszcze nie jest palącą. Po maturze zaś, po otrzymaniu świadectwa dojrzałości, czy to dziewczynia, czy chłopiec odrazu chcą być niezależni. Chcą się sami utrzymywać, zarabiać i tu zryzy. Pierwszy nie raz poważniejszy zawód życiowy. Za wiele się spodziewali po tym dyplomie i zawieli się. Matura sama przez się nie prawie daje. W bintze gdzieś, jakąś ilość płatną pracę można dostać — nie pozatem. Wszędzie wymagają jakiegos praktycznego przygotowania, którego gimnazjum nie da.

Zaczyna się szukanie, wybieranie, nawałt jakiejś uczelni uzupełniającej i przy tym wyborze kieruje się nie zdolnościami, zamiłowaniem i możliwościami finansowymi, ale tem, że ta czy inna koleżanka też się tam zapisała. Po roku opuszcza się tę uczelnię, idzie do innej, której też się czasem nie kołczy.

Znać są ulewiania profesorów wyższych uczelni, zwłaszcza wydziałów ograniczonej ilości miejsc, na następujące zjawiska. Dojczy to przeważnie kobiet. Zajądzą się one na nie bardzo pochopnie, po kilku miesiącach, lub po roku, zorientowawszy się, że im tu za ciężko lub, że im to nie odpowiada, opuszczają wydział i przenoszą się. Miejsce ich przez następujące lata jest niewykorzystane. Choć mógł być z wielkim pożytkiem wykorzystać ktoś inny.

Zapomina się o tem, że jest to nadużywanie dobra publicznego. Państwo bowiem przeznacza pewne sumy na szkolnictwo, ale chce też mieć pewną ilość obywateli wykształconych fachowo. Jeśli ktoś po będzie rok na medycynie, rok na politechnice i rok na prawie, to ośobiście nie skorzysta, a państwo traci, gdyż pieniądze zużyte w ciągu tych trzech lat są jakgdyby zużyte w błoto.

Co na to radić, jak zapobiegać? Nie można przecież kobietom wogół zabronić studiowania na dachach wydziałach, bo były to nonsens XX-go wieku, selekcja jest także niemożliwa.

Trzeba wycznie deewdować o wyborze zawodu, chwycić wcześniej wszystkie „za” i „przeciw”, a gdy się raz postawi, wytrwać do końca. (C. d. n.) H. W.

Jak postępować przed urodzeniem dziecka?

Jak pielęgnować niemowlęta i dzieci do lat 7-miu?

Czem je żywić, jak hartować i chronić od chorób?

Na wszystkie te pytania i wiele innych odpowie

Kalendarz Dziecka i Matki na lata 1935-36

Stron 350 — cena 3 zł.

Zamawiać i nabywać można w Tow. Wyd. „B. I. U. S. Z. C. Z.”, Warszawa, Sołec 57. oraz we wszystkich księgarniach i kioskach „Ruchu”.

Wykorzystanie gazety w pracy samokształceniowej w domu

W dzisiejszych warunkach gorączkowego życia trudno jest stworzyć sobie możliwość samokształcenia w domu. Główną trudność pochodzi z braku czasu na tego rodzaju pracę. Drugą trudność pochodzi nietylko z siły wyższej, ale z braku świadomości, w jaki sposób zorganizować „oszczędnie” samokształcenie — w oparciu o dziecinak.

Gazeta bowiem w pojęciu przeciętnego inteligenta stanowi głównie źródło informacji o aktualnych wydarzeniach politycznych, a nie jest uważana za środek do poważniejszej pracy umysłowej. Przeważnie czyta się ją w pośpiechu, wyszukując reportaże, krótkie notatki i t. p., potem gazeta wedrę najczęściej do kuchni, gdzie się nią wysięła stół lub używa się na rozpalanie w piecu.

Artykuły poważniejsze, nieraz oparte na materiale źródłowym, monograficzne opisy lub feljtony naukowe najczęściej nie są czytane, odkłada się je na potem, ale będąc później zmęczonym, nie czyta się już ich wcale.

Głównie w ten sposób wartościowy materiał kształczy bez żadnej korzyści. Nie trudno jest jednak w bardzo prosty sposób zorganizować prawidłowe wykorzystanie gazety. W tym celu wystarczy przedewszystkiem sporządzić trzy zwykłe noteczki z cienkiej tektury. Nie trzeba zmieniać dotychczasowej metody czytania gazet i t. j. czytania powierzchownego, wystarczy tylko odłożyć w ciągu kilku dni czytane gazety. W oznaczone miejsce, aby nie pogubić. Potem w wolnej chwili przystępuje się do ponownego przeglądnięcia odłożonych gazet i wszystkie wartościowe artykuły nie czytane lub czytane powierzchownie, wycina się nożyczkami i chowa do pierwszej tekturki: „do przeczytania”. Pozostałe tekturki gazet usuwa się.

W ten sposób przygotowujemy sobie materiał do czytania w wolnych chwilach. Każdy przeczytany przez nas artykuł wędruje do drugiej tekturki: „artykułów do przeczytania” i leży tam aż do chwili przeprowadzania od czasu do czasu szczegółowego przeglądu, który polega na tem, iż po nadzieleniu się większej ilości przeczytanych wcińków z gazet, przeglądamy je i wszystkie artykuły o treści nieaktualnej lub nieważnej usuwamy. Stosujemy wszystkie artykuły o nieprzemijającej wartości zawarte w nich treści, wkładamy do tekturki trzeciej „artykułów o treści nieprzemijającej”.

Przez rok możemy w tekturze ostatniej mieć sporo pierwszorzędnych materiałów samokształceniowych, który służyć nam może w głównej mierze do wzbogacenia wiedzy ogólnej, jak również do pogłębienia wiadomości z różnych dziedzin specjalnych. Aby ten sposób wykorzystania gazety, opisany w niniejszym artykule, uzasadnić, można jeszcze zastosować czytanie artykułów w formie „żywej gazety”.

W tym celu dwie osoby (lub więcej) wybierają po trzy artykuły, uwzględniając rzeczy ciekawsze i pociechę czytania je.

Po uważnym przeczytaniu wszystkich artykułów następuje kolejne opowiadanie przeczytanej treści, w ten sposób zorganizowane, że gdy jedna osoba streszcza, to

inni słuchają, a potem mówi następną osobą i t. d.

Streszczenie nie może trwać dłużej niż 1–3 minuty i ogranicza się przy każdym opowiadającym tylko do jednego artykułu. W ten sposób po każdym poszczególnym artykule streszczanym następuje zmiana osoby mówiącej.

Sposób ten jest o tyle dobry, iż nie nuży, zatem pozwala nietylko wykorzystać treści wartościowych artykułów z gazet, ale uczy władania żywym słowem, jak również umiejętności płynnego i ciekawego wyrażania słownictwem treści zawartej w artykułach. Jednym słowem obok wartości

ci samokształceniowych daje doskonałe wyniki w opanowaniu techniki żywego słowa.

Proszę o podzielenie się swoimi uwagami na ten temat „Panie interesujące się poruszeniem zagadnienia na łamach „Praktycznej Pionu”, przeze mnie nadmieniam, iż stosując ten system czytania gazet i uważam go za niezaspokojony w wykorzystaniu gazety w inteligentnej rodzinie, nie, zwłaszcza dziś, kiedy obok chronicznego braku czasu życie od nas wymaga stałego orientowania się w jego przebiegach i „wytężania tempa”, nowoczesnego gorączkowego życia.

A. K.

KARMIE NIEOMWŁĘCIA

W 2 dniu po urodzeniu jednorazowo powinno niemowlę wyssać 10 gramów pokarmu t. j. przy 7 karmieniach, na dobę 70 g. W 5 dniu — jednorazowo 20 g. t. j. przy 7 karmieniach, — na dobę 140 g. W 4 dniu — jednorazowo 30 g. t. j. — przy 7 karmieniach 210 g. na dobę. W 5 dniu — jednorazowo 40 g. czyli przy 7 karmieniach 280 g. na dobę. W 6 dniu — jednorazowo 50 g. więc na dobę przy 7 karmieniach 350 g. W 7 dniu — jednorazowo 60 g. — więc na dobę 420 g. przy 7 karmieniach.

W 8 dniu — jednorazowo 70 g. t. j. na dobę 490 do 500 g. Tę ilość powinno niemowlę otrzymywać do końca 2 tygodnia, potem stopniowo — dawkę jednorazową zwiększać tak, by w początku 2 miesiąca wynosiła 100 g. jednorazowo — przytem karmić 6 razy na dobę. W ciągu miesiąca zwiększa się stopniowo dawkę jednorazowo do 100 g.

W trzecim miesiącu życia dawka wzrasta z 100 g. na 120 g. i t. d. Co miesiąc jednorazowa dawka zwiększa się o 10 gramów.

Jest to naturalnie zwiększanie dawek u większości niemowląt, pamiętać jednak trzeba, że ściśle dobową dobową ilość pokarmu, powinna być odpowiednia do wagi dziecka (od 2 do 6 miesiąca dobową ilość powinna wynosić tyle co 1/7 części wagi dziecka), ale również trzeba zwracać uwagę, by była w odpowiednim stosunku uśrednioną do wzrostu dziecka. Ścisłego obliczenia ilości pokarmu zależnie od wzrostu nie podajemy, ze względu na jego zawiłość. Bez względu na stosowanie się do podawania na dobę ilości pokarmu (wagi) 1/7 wagi stosować nie należy przedewszystkiem u dzieci tegich t. j. o nadmiernej wadze na swój wiek i wzrost, bo ilość ta wówczas powinna być mniejsza.

Od 7 miesiąca karmić dziecko 3 razy dziennie, pamiętać, że w 9 miesiącu trzeba rozpocząć odłączanie niemowlęcia od piersi. Ilość dobową pokarmu, jaką niemowlę powinno otrzymywać od 6 do 9 miesiąca życia, odpowiada mniej więcej 1/8 tego wagi.

Niemowlęta karmione piersią już w 5 lub 4 miesiącu życia można przystawiać do soków surowych (sok z tartej marchwi, z pomidorów surowych, z tartych surowych buraków, z pomarańczy). Naturalnie pośpiechowo w ilościach bardzo ma-

łych, — mniej nawet niż 5% łyżeczki od herbaty, i to w przerwach między karmieniami; aby się przekonać, czy niemowlę dobrze znosi sok surowy.

Niemowlęta karmione sztucznie t. j. mieszankami powinny otrzymywać soki surowe już w 2 miesiącu życia.

Skład mieszanek dla niemowląt od 1 do 5 miesiąca życia:

1 część mleka i jedna część wody, z dodatkiem 4 do 8 gramów cukru na każde 100 gramów mieszanek. Zamiast wody do rozcieńczenia mleka można brać kleik owsiany.

Skład mieszanek dla niemowląt od 4 do 6 miesiąca życia:

2 części mleka na 1 część wody (lub kleiku owsianego) z dodatkiem 2 łyżeczek cukru na każde 100 g. mieszanek.

W 7 miesiącu życia stopniowo przystawiać dziecko do mleka pełnego.

Już w 6 miesiącu życia należy zastąpić południowe karmienie — obiadem złożonym z kaszki na smaku jarzynowym i 2 łyżeczek przetartych gotowanych jarzyn. O surowych sokach była mowa powyżej.

Zwłaszcza zawsze by mleko przetrzone dla niemowląt pochodziło od krów zdrowych (krowy chorują na gruźlicę a mlekiem takiej chorej krowy może się niemowlę zakazić ta chorobą). Należy krowy zdrowe, od których mleko bierze się dla niemowląt, nie powinny być nasilone odpalakami kuchennymi, ani kizankami, lecz jedynie suchą paszą (siano, koniczyna sucha, saradela i t. p.).

Mleko od krow niepijących co do zdrowia, lub też zlewane przy doju od kilku krow, powinno być dokładnie przegotowane. Rozcieńczać mleko wodą przegotowaną — nigdy surową! Przestrzegać czystości butelek i do karmienia (młoc po karmieniu i drugi raz przed karmieniem). Nigdy mleka nie pozostawiać w butelkach do karmienia dłużej niż od rana do wieczora. Mleko musi być co dzień świeże! Czystość smoczka jak również garnka do gotowania mleka jest konieczna. Smoczek młoc po karmieniu i przed karmieniem tak jak i butelkę do mieszanek.

Im bardziej przestrzega się czystości naczyń, butelek, smoczka i t. p., tem mniej naraża się niemowlę na choroby zakaźne przewodu pokarmowego.

Punktualne wpłacanie prenumeraty gwarantuje punktualne doręczanie pisma

Kobieta postrachem chińskich mórz

Współcześni piraci nie są podobni do piratów, których pamięć przechowała nasza wyobraźnia. Pirat — słowo ma dla nas, dziś nierealny sens. Jest w nim trochę romantyzmu szerokich wód, trochę poezji, życia wylamującego się spod przegrod, a wszystko spowite fantastyczną gądką i mgłą tajemnicy.

Współczesnych piratów, o zupełnie jednak innym obliczu, jak ci z sensorycznych powieści, zna całe chińskie wybrzeże.

Flotyllę pirackie wyposażone w najnowszy sprzęt techniczny, jak również doskonale uzbrojone w nowoczesne karabiny maszynowe i lekkie działa, krążą między Singaporem a Szanghajem, czając się niezmierznie dotkliwie we znaki podróznym. Życie kapitanów i żalagó statków handlowych, kursujących na żółtem morzu, to istne piekło. Pozostają oni w ciągłym naprężeniu nerwów i obawie o los pasażerów i dobytek statku.

Współcześni piraci to eleganci po europejsku ubrani Chińczycy, w amerykańskich okularach, nieczem nieprzypominający dawnych, legendarnych piratów.

Wodzowie piratów urzędują jak najspokojniej w swoich biurach, gdzie siedząc wygodnie za ogromnymi biurkami, opracowują w najdrobniejszych szczegółach plan jednego napadu po drugim.

Najczęściej wsiada kilkunastu członków pirackiej floty na upatrzone okręty. Ubrani są po europejsku i odgrywają rolę pasażerów. W nocy, kiedy wszyscy poprzącają się we śnie, obchadzają ster-

Piraci chińscy są doskonale zakonserwowani i dla tego stanowią dużą potęgę. Władze wiedzą doskonale o działalności piratów, nie są jednak w stanie położyć kresu tej pladze. Piraci są uważniejsi od nich, lepiej znają trudne tamtejsze warunki nawigacyjne, ich małe statki manewrowe są zwinniejsze i wprost nieuchwytne, mogą doskonale lawirować i uciekać przed pościgiem. Wszyscy członkowie są bacznie wyszkoleni w strzelaniu, karci i odznaczają się niezwykłą odwagą i pogardą śmierci.



Urzędują w swoich biurach.

Służba wywiadowcza piratów zadziwia wprost niesłychaną swoją precyzją. Mają oni swoich szpiegów wszędzie. W przedsiębiorstwach, przemysłowych, w biurach żeglugi, w dzielnicach bogaczy, luksusowych hotelach, bankach i t. p.

Zółte piractwo rozwija się z dniem każdym. Metody ich pracy są nadzwyczaj pomysłowe, a charakterystyczną cechą ich jest to, że zmieniają się bardzo szybko. Kiedy władze przenikną je i zaczynają się przyzwyczajać do ich sposobu działania i nauczy się przed nimi bronić, wymyślają nowy sposób — nowy podstęp, — nowa metoda.

To jest właśnie najgorsze, najbardziej podniecające nerwy. Nigdy nie wiadomo kiedy, pasażerowie okażą się piratami. Najczęściej szmer w nocy brzmiał jak wystrzał rewolwerowy, — jak piewszy sygnał napadu piratów.

Do najgroźniejszych band pirackich należą korsarze pod wodzą eksa — generała chińskiego Lu-czu Wang. Żalaga jego liczy około 5 tys. członków doskonale wyćwiczonej. Siedzibą jego jest jedyna z bezludnych wysp przy ujściu rzeki Yang-tse. Nakłada on haracz na wszystkie statki handlowe, wpływające i wychodzące z portu szanghajskiego i to jest jedyną formą okupu przed napadem. Statek po opłaceniu haraczu o trzymuje glejt, na podstawie którego może już spokojnie kontynuować swą dalszą podróż aż do celu.

Drugą, groźniejszą szajką piratów, która odznacza się niezwykłym okrucieństwem i fantastycznym wprost tupeństwem, była do ostatnich dni szajka korsarzy pod dowództwem kobiety nazwiskiem Tang-Tshin-Tshiao, a siedzibą ich flotylli była zatoka Bias. Żalaga jej liczyła 600 członków, ludzi zdecydowanych na wszystko, rekrutujących się z najgorszych szumowin, żełganych przez prawo. Tang-Tshin-Tshiao, odznaczała się ogromną energią, bezwzględnością tak w stosunku do swoich ludzi jak również do pojmanych pasażerów — krwiożerczością. Lubła się poprostu pławić w krwi i w smrodzie śmierci wykonywała sama lub wspólnie ze swoim krwawym adiutantem, zwanym „bloody robber”, krwawy zbór, żydem Leo

Zolmanem, rzekomo pochodzącym z Małopolski, a który w czasie wojny światowej wypłynął w Szanghaju, wstąpił do piratów, gdzie swoją krwiożerczością i okrucieństwem zdobył sobie względy Tang-Tshin-Tshiao i został jej prawą ręką.

Przed żadnym jednak mężczyzną, trudniącym się korsarskim zawodem nie drżano tak na wybrzeżach chińskich, z lęku i ze strachu, jak przed tą tajemniczą kobietą.

Przed kilku laty usłyszało się o niej po raz pierwszy. Wówczas okręt pasażerski został zaatakowany u ujścia rzeki Hian Kiang. Żalagę wymordowano, pasażerów, którzy nie zginęli podczas walki, wzięto do niewoli, wysadzono na ląd. O świecie nieszczęśliwych pasażerów zgromadzano przed wózdem piratów. Ogarnęło ich ogromne zdumienie. Wódz piratów okazał się kobietą. Miała dwadzieścia kilka lat, meską silną postawę, chudą kościstą figurę i b. energiczny wyraz twarzy. Po kilku tygodniach pasażerów zwolniono za okupem, a tych, z których rodzina nie mogła dać okupu, bezboleśnie i w okrutny sposób wymordowano. Gdy wypuszczeni na wolność podróżni zaczęli opowiadać o nieznanej władczyni piratów, myślnio nie wierząc, że jest to jedna z licznych bajek, w których tak bardzo lubują się ludzie Wschodu. Jednakże władczyni z zatoki Bias dała w niedługim czasie znów słyszeć o sobie, przez dokonwane od czasu do czasu upadły. Z biegiem czasu stała się ona



Wyroki śmierci mykojuncta sara.



Chińczycy w amerykańskich okularach.

nika. Jeden zajmuje jego miejsce, przy sterze i prowadzi statek w upatrzone z góry miejsce w międzyczasie terroryzując kapitała i całą żalagę.

Na umówionym miejscu czeka na o-władnięcie statek niewielki zresztą statek piracki lub kilkanaście dżonek chińskich. Wówczas piraci wdzierają się na pokład i okręt jest już zupełnie w ich mocy.

Piraci chińscy rzadko zabijają swe ofiary, zabierają tylko wszystko co dla nich przedstawia wartość materialną, — zamożniejszych pasażerów wraz z kapitałem uwodzą do swych kryjówek, doskonale zamaskowanych, celem otrzymania okupu. Resztę puszczają na wolność, zostawiając ich własnemu losowi.

pojęty korsarska, budzącą zawiść u innych band pirackich. Eksa, general Lu-czu Wang należał również do tych, którzy zardziśnili byli o swą władzę i prestiż piracki na żółtych wodach, tembardziej, że Tan-Tshin-Tshiao niejednokrotnie stawiała mu na przeszkodzie w wykonywaniu jego planów i nie respektowała go.

To stało się zgubą dla władczyni piratów, gdyż Wang, nie przebierając w środkach, postanowił zniszczyć swego współwładnicę. Dotychczas Tan-Tshin-Tshiao pozostawała nieuchwytą. Niszczono tylko jej pojedyncze dżonki pirackie, ale tajemnicza kobieta zostawała

nieuchwytna. Wszystkie wysiłki władz pozostawały bez wyniku.

Dopiero teraz położony został kres zbrodniczej działalności, niezwyklej Chinki. W czasie bitwy, jaka wywiązała się pomiędzy patrolującymi okrętami, a załogą piracką Tan-Tshin-Tshiao, gen. Wang napadł na tyły znenawidzonej szajki piratów i przyczynił się do zupełnego rozgromienia całej konkuren-

cyjnej zalogi. Po skończonej bitwie ułotnił się na swych śmigłych statkach motorowych — nieścigany zresztą przez statki rządowe, może przez wdzięczność za oddaną im ogromną usługę.

Władcy piratów została ujęta, ciężko ranna przez władze. Okazało się, że statek, który był niejako jej „admiralskim okrętem” posiadał silne motory tak, że co do szybkości przewyższał o-

kręty wojenne i gdyby nie Lu-ze Wang, który jej odciął odwrot, byłaby nietylko uszła z życia, lecz kto wie czy nie odniosła zwycięstwa nad statkami rządowymi.

Skończyło się panowanie złotej władczy piratów, której dumna głowa nie długo spadnie pod ciosem katowskiej miecza.

Eth.

Z cyklu: PTAKI ZIMUJĄCE U NAS

GOŚCIE ZIMOWI

Wiele gatunków ptaków mieszkających w północnych okolicach kuli ziemskiej, posuwa się w zimie, w poszukiwaniu pokarmu, ku południowi. Zależnie od warunków lokalnych, jakie po drodze znajdują, wędrują bliżej lub dalej, i nie każdego roku jednakowo. Dlatego też czasem



Chrzęstoka.

pojawiają się u nas masowo, czasem zaś nie widzimy ich zupełnie, są to takie ptaki jak: jemioluch, g.ł. chrzęstoki i t. d. Częstość przylotu a one z okolic bardzo odległych nierazko bezładnych. Te można poznać po tem, że są m.ł. ostrożni i przed ludzmi wcale nie uciekają.



Jemiolucha.

Zupełnie regularnie zimuje u nas mieszkający północny Europejczy i Azji duży drapieżnik: myszolów wchołwat. Już nie tak regularnie przylatuje jemiolucha. Osypał ten i mało ruchliwy ptak mieszka w lasach szpilkowych Starego i Nowego Świata. Tuszyste, obfite i miękkie pierze jest barwy różowo-szarej, głowa jest ozdobiona czubkiem. Na ogonie znajdują się żółte paski, na skrzydłach białe i żółte łaty, pozmieniane zaś część lotek zakończona jest owalnymi, rogowymi płytkami barwy czerwonej. W lecie żywią się jemioluchy

prawie wyłącznie drobnymi owadami, w zimie natomiast, nasionami różnych drzew i krzewów, szczególnie jarzębiny i jemioli. W żołądka ptaka tylko część mięsista ulega strawieniu, ziarenka zaś są wydalone naczyniami. W ten sposób ptak znajduje się przyczyną do rozsiawiania roślin. Jemiolucha jest zwierzęciem bardzo łakomym i żarłocznym; w ciągu dnia potrafi zjeść ilość pokarmu prawie dorównującą wadze jej ciała. Z powodu łakomstwa łatwo wpada w sidła zastawione za przynętą. Dawniej masowo była łapana na handel, m.ł. jej jest bowiem smaczna, dziś rzadziej się ją w sklepach spotyka. W pewnych okolicach Polski kwitnie jeszcze ciągle ten wyniszczający ptaki i słusznie ustawowo zakazany sposób „łowów”.

Czasem w większych, czasem w mniejszych ilościach, zasadniczo jednak każdej zimy zjawia się u nas chrzęstoka. Szarobrunatny, z czerwoną czapczką, zwinnym, ruchliwym i psim, stanowi przedmiot wielkiego zainteresowania ptaszników, chwytających okazy do hodowli klatkowej, chrzęstoka bowiem łatwo się oswaja i łatwo znosi niewolę. Stale mieszka chrzęstoka w sosnowych lasach północnych, które przez cały rok dostarczają jej dostateczną ilość pożywienia, tak że nie głód zmusza ją do odbywania wędrowek na południe. Nie wszystkie zresztą chrzęstoki wędrują, znaczna część zimuje w swojej ojczyźnie.

Za gościa zimowego uważa się też gila. Jest to dość znany ptak o czarnym lebkim, popielatych plecach i brązowym czernym u samca, rudoszarym u samicy. Dużo stada tych ptaków pojawiają się niektórych zim na równinach Polski, rozmnażając białą krajobraz czerwonymi plamkami swego upierzenia. Ściśle biorąc, gila spotyka się u nas nietylko w zimie. Zimujące na równinach okazy są gośćmi z dalszych okolic północnych, jak jemioluchy i chrzęstoki, pozatem jednak gil gnieździ się u nas stale w górach i w małych ilościach na północy kraju. Jest on typowym ziarnojadem, opatrzonym krótkim, stożkowatym, mocnym dziobem. Jest chętnie chwytany do hodowli, ponieważ łatwo znosi niewolę. Cały jego śpiew to m.ł. ale monotonne, ciche pogwidywanie. Warto jeszcze zaznaczyć, że młody gil jest zupełnie niepodobny do starego, ma bowiem upierzenie barwy zielono-szarej.

Znacznie rzadziej niż poprzednie gatunki zjawia się u nas łuskowiec. Ze swej deklacji, północnej ojczyzny wędruje on rokrocznie ku południowi, nie zawsze jednakowo daleko, i czasem dolatuje do nas, a czasem nie. Nazwę swą zawdzięcza łuskowemu oryginalnemu upierzeniu. Szerokie, czerwone, różowe i szare, lub żółte paski z ciemnymi plamkami układają się na plecach, a częściowo i na brzuchu w łuskowaty desek. Silny i bawoławy zięty dziób tego ptaka jest świetnym narzędziem do wydylubiania nasion z szyszek. Poza tem żywi się też jarzębiną, jałowcem i siemieniem. Jest on bardzo nieostrożny i

niebojaźliwy, to też przeważnie ptaki, przylatujące w zimie do gęsto zamieszkanych okolic, są masowo wyniszczane przez ludzi. Zarówno w lecie jak i w zimie samiec odzywa się silnym, czystym głosem. Jest to ptak, który niesłychanie szybko oswaja się i przyzwyczaja do niewoli, ale też bardzo prędko traci ozdobne barwy upierzenia, szarzej i wkrótce zdycha.



Gil.

Sporadycznie zalatują do nas jeszcze inne gatunki ptaków. Czasem pojawia się z głebi Rosji piękna, biała z b.ł. b.ł. kora lazurowa. Czasem z jeszcze dalszych stron z Syberji przylecą poszczególne oka-



Łuskowiec.

zy różnych drozdów, lub też z północy Skandynawii przywędruje duża szara biała, widziana również dobrze w dzień jak w nocy.

Andrzej Dunajewski.

Pływająca klinika na dalekiej północy

I znowu zapanało lato nad rzeką Yukon. Wielkie masy lodu, buczące i trzeszczące rozpoczęły wędrówkę do morza a z nimi także ostatnia radość Eskimosów na latwy zarobek, gdyż dzień, godzina i minuta ruszenia łodzi, jest stałą okazją do leczenia zakładów, robionych przez tubylców, tak dalece do tego zapalonych, że w większych ośrodkach, nawet bina dla zwłok gry otwierano.

W grubym lodzie na środku rzeki wyrył się dziur i wbiła w nią pal, który od ostatniego tygodnia w kwietniu jest bacznie obserwowany. Jeżeli pal, choć trochę się poruszył, ogarniała wszystkich radości, obrazy mi Yukon budzi się! W krócie oswoiła się z lodowego masek i siły, tryumfującej pospieszy szumnie na spotkanie z dziećmi.

Ola tych bowiem, którzy mieszkają nad brzegami tej rzeki 3,500 km długiej, ruszenie lodów stanowi rokrocznie powtarzające się zmartwychwstanie i pierwsze zerknięcie się ze światem, mimo że pomiędzy Fairbanks a Nome stale raz w tygodniu kursuje samolot.

Ruszenie lodów oznacza przedzyskaniem, zjawienie się na dalekiej północy statku lekarskiego, który będzie potem coraz dalej torował sobie drogę do głębiej i mroźnego, a rzadko osiedlonego wnętrza kraju. Na jego przywitanie powstają nad brzegami Yukonu masy obrazy, składające się z Indian, Eskimosów i białych, oczekujących na pomoc lekarską. Wielu z nich musiało wędrować setki mil, aby tutaj dotrzeć.

A oto narzęście stelaży!

Krzyżując głosią, podają sobie oczekujących z ust do ust. Wkrótce usłyszą już rozpoznane sylwetki białą mawianą „Marty Angeliny”. To właśnie statek lekarski. Gdy w roku 1926, „Marta Angelina” poraz pierwszy, jako pływająca klinika, przybyła do brzegów Yukonu, tubylcy nie spieszyli na jej powitanie. Byli nieśmiały, zabobonni i nieufni. W następnym roku paru ciekawych odważyło się doń podejść; i tak z roku na rok liczba ich rosła a dzisiaj oczekują nadejścia statku, tak jak dzieci gwiazdki w Wigilię Bożego Narodzenia.

„Marta Angelina” przecinająca w czasie lata fale Yukonu od północnego kola popularnego doń do morza Boryka, jest zaiste pływająca klinika. Zanim rozpoczęła swoją działalność na przestrzeni od fortu Yukon do Nome, oddalonych w linii powietrznej od siebie więcej niż 1600 km — na całej tej przestrzeni nie było żadnego lekarza. Dwie pielęgniarki, jedna w Rutato a druga w St. Michael, czyniły co mogły, aby w razie choroby nieść pomoc Indianom, Eskimosom oraz białym kupcom i kopaczom rudy, zamkniętym przez większość roku w potężnej lodowni Alaski.

Jedynym zastępczym brakujących lekarzy stał się statek, który przez przeciąg dziesięciu lat, zwoził z innymi ładunkami ryby z miejsc polowów na rzekach Alaski, do fabryk konserw, — i do czasu wykończenia linii kolejowej przyjmującej również pasażerów. Statek ten przebudowano, dodając mu pokład. W jego mialu dwipiętrowym domczeku na pokładzie, znajduje się miejsce dla chirurga dla przyjeżdżającego lekarza, dentysty, dwóch pielęgniarek i dla trzech osób stanowiących załogę. Urządzono tam również mały pokój operacyjny i ustawiono parę łóżek dla chorych. Podczas

podróży po Yukonie i jego dopływach, statek lekarski codziennie przybija do innej miejscowości. Ogółem robi około 4,500 km i zurzuka kotwicę w pobliżu ośrodku gdzie jeszcze nigdy nie widziano białej kobiety, no i tembardziej lekarza.

Nie jest to wcale bezpieczna podróż, która corocznie odwołana z zalega i personel lekarski, zostal przy życiu, można mówić wówczas o szczęśliwym roku. W 1927 r., lekarz naczelny dr. Houston został zmyty z pokładu i wręce fale uniósł go, zanim można było pomyśleć o ratunku. Następnym jego niejednokrotnie groził los podobny.

Pływająca klinika okolic arktycznych, jest poza Alaską, prawie świata nieznana. Ale mieszkańcy okolic, tołk rocznie przez nią odwiedzanych, a obszarom przewyższających Polskę, bardzo się do niej przywiązali. Wędrują setki mil — zwykle w sankach ciągniętych przez psy — aby czekać na dobieżącą „Marty Angeliny” i z pomocą dymu unoszącego się nad ogłami zapalaniem z wielkiej radosci zawiadamiają bardziej oddalonych mieszkańców o zbliżającej się pomocy lekarskiej.

Najniebezpiecznym odcinkiem w drodze jest wicher smagana tundra w dolinie Yukonu, przez którą olbrzymia rzeka, kilkoma wąskimi kanałami, drogę sobie toruje. Tutaj czyha na statek podwójne niebezpieczeństwo; może on namieścić a nieznaczone na żadnej mapie, albo też groźne wicher morza Boryka uderzając z całą siłą w ciężką górą czerść statku, grozi mu będą przewróceniem.

W czasie postoju statku w dalekiej deszcz często pada bez przerwy. Podczas gdy buda się uszy albo wrzawa mgiełki, woda przecieka przez dach pokoi operacyjnego, moceży maskę chloroformową zalewaną pacjentowi i zalewa podłogę, tak że każdy krok wywołuje chlupotanie wody pod butami.

OKSIAŻKACH

Zofia Nalkowska, Granica. Gebethner i Wolff, Warszawa 1935 r.

Nowa powieść Zofii Nalkowskiej ma w sobie posmak pewnej grozy, Fatum, w postaci młodej, lekkomyślnie rokożanej dziewczyny, przesładoj przez całą życie bohatera powieści, Zenona, który z jednej strony, chcąc być w porządku ze swoim sumieniem, z drugiej, związany niewidzialnymi potęgami zmysłowości, nie może definitywnie zakończyć tej sprawy. Wszelkie próby przekreślenia przeszłości zawiodą. Dziewczyna, przemkła się jak cień przez najśrodkowejsze odcinki życia Zenona, aż wreszcie, oszalala z tęsknoty za nieurodzonym dzieckiem, zabija swego exchokanka.

Książka jest napisana bardzo pięknie i robi nielkie wrażenie.

A. Talsz, Piotr I. Wydawnictwo J. Przemysłowego, Warszawa 1935 r.

Powieści historyczne są dziś niemożliwe i mało czytane, jednak powieść Tołstoj o Piotrze I. tym wzbudziła niesłychane zainteresowanie. Doskonała znajomość epoki pozwoliła autorowi na stworzenie obra-

W czasie wielu przygód statku, ogromna rolę odgrywa samolot. W 1932 r., w stary zimny dzień letni, gdy statek zarzucał kotwicę w ujściu Yukonu, przybył samolot, aby zabrać lekarza do Akiah, oddalonego o 400 km, do chorej kobiety. Lekarz polecił; szczęśliwie uratował życie pacjentki i po przyjeździe jeszcze kilku chorych, tego samego wieczora, powrócił nad Yukon. W drodze powrotnej oczekiwali go w osiedlu Jezuitów Hely, Cross wiadomość, że ponownie ma się udać do Akiah. Leczący ponownie samolot wpadł na silne wicher, pilot stracił orientację i samolot musiał w nocy, na małym słonec jezicku lądować. Nie posiadali wody do picia — zapasów żywnościowych mogło starczyć tylko na trzy dni, a tu jak daleko okiem sięgnąć, nima prócz miew, żywego stworzenia. Ponieważ nie było nadziei, aby ratunek sam przyszedł, pilot zdecydował się poświęcić ostatnie rezerwy benzyny, którą mogło starczyć na 30 minut lotu. Miał szczęście, gdyż w porę dotarł do jakiegoś osiedla.

Zdaje się nie do uwierzenia, ilu ludzi zostało przez lekarzy pływającej kliniki badanych i leczonych, gdy weźmie się pod uwagę olbrzymia przestrzeń obszarów przez nią odwiedzanych i oddalonych zamieszkałych miejsc oraz trudności techniczne, z jakimi statek wiceznie musiał walczyć. A jeden statek to mało. Bo drugiej mieszkają brzegów Yukonu, ale i ci, którzy zamieszkują brzegi drugiego największej rzeki Alaski, Kuskokwim, potrzebują pomocy lekarskiej.

Syrena na pływającej klinice wzywa wesoło i donośnie, że spieszy chorym z pomocą, a dla lekarzy i sanitariuszy pracujących z takim poświęceniem, zarabiająca jest tylko świadomością, że tylni trła jest jeszcze chorych i potrzebujących, którym nie są w stanie pomóc.

Marja Maure.

zów z życia dawnej Rosji, które mogą podobnie najbardziej śpiącą fantazję. Na barwnych, ciekawych i poruszających postaciach historycznych, Ludzie Tołstoj żyją, przemawiają do czytelnika swoją prawdą psychologiczną, wwołują współczucie lub niechęć. Książka Tołstoj, napisana bardzo pięknym stylem, będzie atrakcją dla wszystkich miłośników dobrej książki.

J. Marlicz, Osmornica, Toru. Wyd. „Rół”. Warszawa 1935 r.

Jest to powieść napoty sensacyjna, napoty psychologiczna. Ciekawa do ostatniej strony książki akcja toczy się na Syberji, co pozwoliło autorowi na bardzo piękne opisy przyrody syberyjskiej, oraz na przedstawienie jednemu z swoim rozdrażnia typów i obyczajowości tamtejszych ludzi.

Wszelkie uczucia — miłość, nienawiść, przyjaźń i zbrodnia są tam mocne i bezkompromisowe. Książkę czyta się jednym tchem i niecierpliwie oczekuje na drugą część, która ma być niebawem ukazaną.

Zet.

Dla pani Jagi.

Szczerze wzywam Cię słowa pani i radabym jej pomóc, choć zdaje sobie dobrze sprawę z faktu, że nie łatwo to wykonać, skoro, jak pani sama zaznacza — realnych i łatwo uchwytłych powodów dotyczących Jej „choroby duchowej” próżnoby szukać. „Pracuję zawodowo. Czytam dużo. Zajmuję się moim małym panieńskim gospodarstwem. Jestem milośnikiem Kocham. Mam marzec — 10... i dalej... „Załamam w życiu wiele złego i dobrego, i wiem, że mam już nie wiele czasu. Dawniej byłam marzycielką. Dais — pustka i czerpoć wiecznie żał.” I dodaje pani zaraz prośbę, wola do sióstr swych o ratunek, o wskazówki: „jak ułożyć życie, jak zaradzić złemu, jak sprowadzić w swe życie trochę radości. Na pociechę pani mogę Jej rzec, że i ja kiedyś w młodości przeżywałam podobny okres, (choć i dziś jeszcze nie jestem stara), i że przyczyną takiego stanu rzeczy bezwarunkowo powinna Pani odnaleźć, zrozumieć i na nie silnie zareagować. Choćby z ludzką pomocą, jak to Pani zupełnie słusznie uczyniła, wiedząc czy to instynktem, czy też może idąc za przykładem innych pan, zwracających się ufnie ze swymi troskami do dziadła „Co panie o tem myśleć”. Ja myślę o sobie, że trzeba gruntownie poznać pacjenta, by go leczyć i że takimi poznani niebardzo, jak dla mnie, sprzyja publiczna korespondencja; wolałabym, aby Pani „pogawędziła”, jak się sama wyraża, z mną w prywatnym liście i to niejednym — a wtedy sądzić, że przy Bóżej pomocy, znalazłabyś napewno ratunek dla Pani, lekarstwo skuteczne, choć może i ma dłużej czas obliczone i trochę wysiłku wymagające, by radość życia zagadła w Jej duszy i dąpiła. O ileby Pani zdecydowała się więc napisać do mnie — to po adresze zechce zgłosić się w Redakcji „Praktycznej pani”.

„Zyczliwa”.

Nieznajoma Przyjaciółko!

Choćby nadałaś sobie imię „Jagi”, którego w latach dziecinnych każde z nas się bało jednak duszę masz subtelnią, więc z miłą chęcią odpowiadam „szczęśliwą za szczęście”, „Szczęśliwa Młodości”.

Piszysz, że kochasz i jesteś kochaną, a pomimo to masz pustkę w życiu.

Ja, która przeżywałam wiele i mam prawie dorosłe dzieci, mogę Ci dać skuteczną radę na Twoją tęsknię.

Trzeba załubić tego kochanego człowieka (im przedziwny, tem lepiej). Połączyć wspólną miłość na zawsze i prosić Boga o miłość własną „Dziecinę”.

Większego szczęścia na ziemi niema jak „Macierzyństwo”.

Jednak, jak widzimy, w życiu bywa i tak, że nie każda z nas może być matką.

I chociaż trudno pogodzić się z Wola Boga, jednak nie trzeba dopuszczać do siebie czarnej rozpacz, a ulgę wielką przyniesie sobie można w poświęceniu się dla bliźnich.

Dziś szczęśliwie, gdy jest tyle nędzy moralnej i materialnej, każdemu człowiekowi otwarta droga do ulżenia ludzkiej niedoli, a kiedy staramy się ułożyć różnym nieszczęściom bliźnich, wówczas swoje cierpienia uwalniamy za drobności i radością patrzymy na życie.

Zyczliwa Marja Antonina.

Dla pani Jagi.

Jestem mocno zdziwiona, co Pani może brakować? Za czem Pani tęskni? Dla czego

go jest Pani źle? Ma Pani być zapewniona, ma Pani zajęcie i w dodatku jest Pani kochaną. To aż za wiele na dzisiejsze czasy. Powinna Pani mocno Bogu dziękować za to wszystko i tembardziej, że Pani przechodziła też złe czasy. Nie jedna chętnie się zamieniła na Pani miejsce. Ze słów Pani wnioskuję, że ma Pani duszę poetycką, marzycielką, dla takich dusz uważam, że wiedź jest odpowiednim miejscem, chyba, że tęskni Pani za życiem miejskim, towarzystwem i rozrywkami, w takim razie powinna się Pani starać o przeniesienie do miasta.

Basia.

Jestem stałą czytelniczką „Praktycznej Pani” i raz już skorzystałam z rady Sz. Redakcji; bardzo dziękuję za odpowiedź umieszczoną w nr. 20 praktycznej pani, obecnie zwracam się z prośbą do Sz. Redakcji o umieszczenie mego li tu raczej prośby w dziale „Co Panie o tem myśleć”.

Przed czterema laty wzięłam do dzieci panią, z której byłam bardzo, bardzo zadowolona, pracując poza domem mogłam ze spokojem zostawić dzieci, a później wszystkie sprawy domowe w jej rękach, bo przekonałam się, że jest bardzo uczciwa. Obecnie dzieci swoje oddałam do szkół, a sama będąc na emeryturze mogę oboje zająć się domem, więc może która z Pań potrzebuje paniąki inteligentnej do swych dzieci, rzecz, że będzie bardzo zadowolona z paniąki, którą polecam: ma skończone 6 klas gimnazjum, w wieku 25 lat, jest pracowita, miłego usposobienia, może pomagać w gospodarstwie domowym, najchętniej wychłabalać na wieś do dworu, okolica obojzna, wypracowała 25 zł. miesięcznie. O ile która z Sz. Pań zechce mieć bliższe informacje, z chęcią udzieli każdemu.

Zyczliwa.

Szanowna Pani Redaktorko!

Zbliża się okres świąt tradycyjnych — św. Mikołaj. Boże Narodzenie, Nowy Rok — kiedy niemal każdy człowiek zastanawia się, czem obdarzyć może osobę. Trudne to zadanie, szczególnie w czasie kryzysu; trzeba, aby prezent był przyjemny, że szczerą radością przyjęty, a do tego praktyczny i nie drogi. Według mego zdania temu wszystkiemu odpowiada tygodnik ilustrowany „Praktyczna Pani”.

Śmiem twierdzić, że jest bardzo mile widziany w każdym domu, wielce pożyteczny i zupełnie niedrogi.

Otóż usilnie proponuję Paniom Prenumeratorkom, aby usłuchały mojej rady. Poco długo się namyślać! Zaprenumerujcie ten tygodnik na imię obdarzonej osoby, choć na jeden kwartał, a zobaczycie, jaką jej radość sprawi, dowodem czego będzie dalszy ciąg prenumerowania tegoż czasopisma przez daną osobę.

Wszystkie na tem zyskamy. Paniom niedrogi, a trwałe upominek, osoba wam miła, pożyteczna, bardzo sympatyczna „Praktyczna Pani”, Redakcja — nowe prenumeratorki — co za tem idzie — popolenie tegoż tygodnika; szkolei to wywola większy popyt przez społeczeństwo, i t. d. i t. d. — zamknięcie koło.

A więc, niechże w przyszłym Nowym Roku ilość prenumeraterek się podwoi, forma i treść czasopisma udoskonali się, a kosztą prenumeraty obniżą się, czego życzę Szanownej Redakcji i wszystkim kochanym Paniom

A. P.

wie, że choinka pięknie ubrana zabawkami, wykonanemi własnoręcznie, jest najwzruszającą radością dziecka.

Książki p. t.:

- Ozdoby choinkowe . . . 1.—
- Własnej roboty najmilsze zabawki . . . 1.—
- Ruchome figurki własnej roboty . . . 1.—
- Zabawki choinkowe . . . 0.80
- Zabawki z pudełek . . . 1.—
- Domowy warsztat młodzieży . . . 1.50
- Wzory ozdób choinkowych . . . 4.—

dopomoga do ich wykonania

Nabyć je można w Tow. Wydawn. „BLUSZCZ”, Warszawa, Sołec 87 oraz we wszystkich księgarniach.

Odpowiedź dla „Słazaczki”.

Szanowna Pani.

Dziękuję za odpowiedź. Dziękuję za radę. Sądzi, że pisała była jedynie w imieniu Pani, a nie ogólnie kobiet. Pozwoli Pani, że zwrócę Jej uwagę na kilka myśli, które nasunęły mi się po przeczytaniu Jej listu.

Odpowiedź Pani staje się zrozumiałą dla mnie wówczas, o ile połączę ją z listem Pani do „Mimozy”, który analizuję w tym samym numerze pisma.

Powiem szczerze, że pomijając radę, samą treść Pani listu nie jestem zachwycony, choć nakaział pewnej dozy ironii i złośliwości błaka się wśród Pani zdań. Powiem pesymizm. Żal do całego świata. Pani wybacze, ale w moim liście dopatrzyła się Pani nawet drwin.

Na mój charakter patrzy Pani zbyt subiektywnie. Nasuwają się Pani refleksje swych domowych, osobistych stosunków. Myśli Pani, że to samo mogłoby spotkać i moją przyszłą żonę i dlatego ten okrzyk nie żenie się!

Pani jest nieszczerliwa w życiu, doznaję dużo zmartwów, spotkał Panią zawód i to najboleśniejszy, bo ze strony męża. Dlatego, może zupełnie bezwiednie, kochajrz Pani mój charakter z charakterem męża. Nie każdy mężczyzna po szczerzściecie na pierwszym planie stawia rumianek, poduszec ciepła i kropkę z czosnku — a na drugim żonę. Wygoda, spokój, a na dodatek żona jakąś coś pośredniego między służącą a niątką. Widziałem takie małżeństwa, ale bardzo często bywa wprost odwrotnie. Postawienie kwestji w ten sposób ubliża kobiecie.

Nie jestem tak lekkomyślny za jakiego mnie Pani uważa. Może brak mi doświadczenia, które Pani posiada? Nie mam pojęcia, do czego służą kropki z czosnku a rumianku, też nigdy nie pitem. Panią spotkał zawód. Ja pogodnie i z uśmiechem spoglądam w przyszłość. Radości życia nie chcę tracić przez małżeństwo. Za radę bardzo a bardzo dziękuję. Tylko forma jej udzielenia, taka ironiczna i złośliwa bardzo mnie zdziwiła.

Łączę wyrazy poważania i szacunku. Tadeusz.

OZDOBY CHOINKOWE

pomysłu p. Kazimierzy Topińskiej

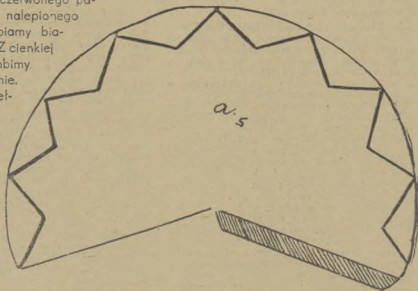
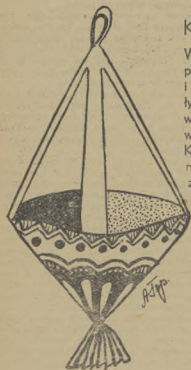


GWIAZDKI

Ślicznie wyglądają na ciemnym tle choinki białe gwiazdki wycięte z białego glansowanego papieru, (poprzednio nalepionego na cienką fakturkę) i przyćepione na cienkim druciku w głębi drzewka. Wzór gwiazdek jest rysowany z gwiazdki śnieżnej przez szkło powiększające widzianej.

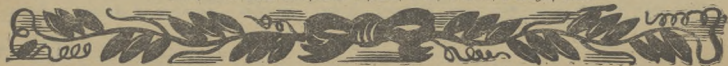
KOSZYCZEK

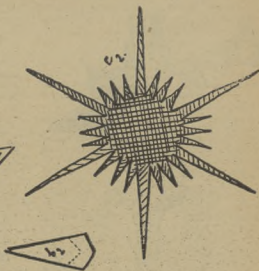
Wycinamy formę *a*₃ z czerwonego papieru glansowanego, nalepionego i według wzoru ozdabiamy białym lub innym kolorem. Z cienkiej wstążeczki lub lasety robimy wieszadło i zakończenie. Koszyczek można napisać małymi kuleczkami z cukru.



ANIOŁEK (Opis do str. 16-ek)

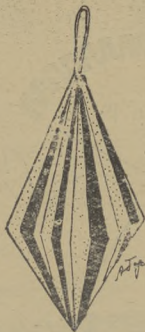
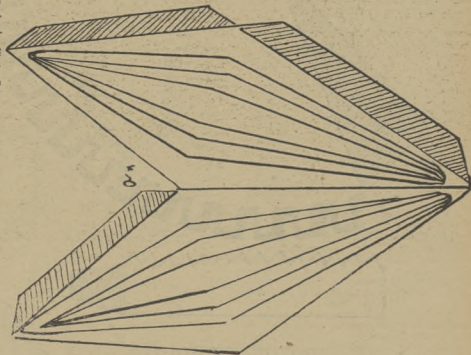
Główkę aniołka wykonać można z gałąnków lub orzeszka osadzonego na kijku i pomalowanego wodnymi farbami, kaszana i t. p. Pod szyją należy umocować spódniczkę c, rękawki d, spod których wyglądają rączki e, sklejone podwójnie z szarego papieru. Trąba skrojona jak rękawy, ma tylko z brzegu dodany złoty strzępiasty papier. Korona na głowę b. ze złota. Skrzydełka z jednej strony srebrne, z drugiej złote.





G W I A Z D K A

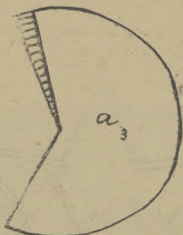
Pod aniołkiem wieszamy gwiazdkę, którą wycinamy jak wskazuje fig. „a₂” ze złotego papieru i nalepiamy ją na grubszą tekturę — podlepiając pod nią sześć różków „b₂” — w dowolnym kolorze. Na całą gwiazdkę przylepia się znów fig. c₂. Najładniej z daleka wygląda zestawienie złotego z jednym z żywych kolorów, jak np. czerwonym



W I S I O R E K

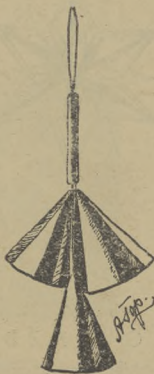
Jest bardzo łatwy w wykonaniu, wycinamy fig. a₄ i podług wzoru ją ozdabiamy sklejając wzdłuż kresek.



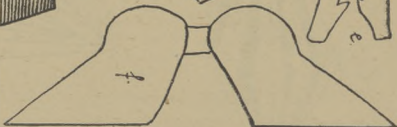
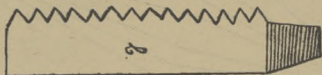


WISIOREK Z DZWONECZKAMI

Wyciąwszy z srebrnego lub złotego papieru-nalepionego na tekturę wzór „a₃”, sklejamy i kilka takich dzwoneków łączymy w jedną całość przewlekając je przez słomkę, lub długą barwną peretkę.
Dzwoneczki ślicznie błyszczą na choince.



Aniołek
opis na str. 14)



W ZWIERCIADLE MODY

Zimowe sporty, a moda.

Zbliża się dawno przez sportowców oczekiwana pora. Niedługo rozpoczyna się zimowe sporty. Sanecczkowanie, łyżwiarstwo i narty. Te ostatnie zdobyły sobie w krótkim czasie ogromną popularność, która porówna bardzo szerokie sfery.

Bo narty, to nie tylko miły, zdrowy i poręczny sport, ale doskonały... środek komunikacyjny, który zwłaszcza w okolicach górskich jest wprost niezastąpiony. To też nie można się dziwić, że powstał cały przemysł w związku z narciarstwem

i cały rozległy dział konfekcyjny. Wszystko przecież musi być do nart dostosowane.

Przedewszystkiem buty grube z brzośnej skóry o tępym nosach, doskonale sznurowane. Do nich grube, wełniane skarpetki, które noszą wszyscy: kobiety, dzieci i mężczyźni. Skarpetki najlepsze robione są na drutach z wełny jednobarwnej, lub przetrzanej z kolorowym mankietem, który wyklada się na wierzchu buta. Do skarpetek (lub naodwrot) powinny być dopasowane rękawice z jednym palcem zupełnie tak samo odrobione.

A dopiero wyrazem prawdziwego szku

i elegancji jest komplet, składający się z szala, rękawiczek, skarpetek i czapki. Czapka może być w formie beretu gładkiego, lub z pomponem. Może mieć kształt futerki, albo wysokiej dziecięcej czapki, (jak u krasnoludków) zakończonej chwastem. Szal powinien być gruby, z dobrej wełny, ale dający się miękko układać. A wszystko w pięknych jaskrawych barwach, odcinających się ładną plamą na de bieliści śniegu.

Ta jaskrawość jest niezbędna tembardziej, że kosztowni narcisiści są naogół ciemni, z grubego sukna w kolorach granatowym, brązowym, zielonym i czarnym. Do spodni o kroju norweskim, opadających białą ponad kostkę, lub trochę wyżej w najnowszych modelach (niezbyt praktycznych) nosi się:

Koszule flanelowe gładkie, lub w kratkę z miętym kołnierzykiem i długimi rękawami; pullovery z rękawami, lub bez z grubej, ciepłej wełny. Pullovery barwne, zapinane na łańcuchy, albo na guziki. Mogą nie mieć kołnierzyków, gdyż w narciarstwie szal jednak jest niezbędny. Złóż go można bowiem, kiedy jest zbyt gorąco, a otulić się nim, kiedy się robi chłodno; dalej matraczki z płótna impregnowanego, szczelnie zapinane na łańcuchy albo, jeśli kto może, zrobione z pięknego zamku; wreszcie kurtyki sukienne w kolorze spodni, lub w odrobinę. Wyjątkiem gładkie białe i ciemne, gładkie i w jaskrawą kratę. Jednobarwne lub ożywione jakimś ostrym kolorem. Wreszcie, jeśli chodzi o łasos, jednorzędowe, krótkie, z lekka wcięte; dwurzędowe w formie spencerków, noszonych przez hotelowych boys; dwurzędowe w formie marynarek, albo zapinane fantazyjnie z jednego boku. O rodzaju łasos najlepiej poradzić się „fachowców” narcisarzy, którzy mają duże sportowe doświadczenie, albo zasięgnąć rady w firmie sportowej.

W sporcie nie można kierować się względami mody, jedynie wygodą, praktycznością i celowością. Dlatego też nie wiadomo, czy bardzo przyjma się filcowe, tyrolskie kapelusiki, jednakże przy treningu dosyć krapujące.

Dla panów bardzo praktyczne są trykotowe opaski z nasusznikami, które się w kładą na głowę niczym nie osłonięte.

Sport saneczkowy, wymagający specjalnych terenów, nie rozpowszechnił się u nas tak bardzo i oprócz mocnego obuwia wymaga jękanawiczej ciepłej wełny, niekropającej ruchów i dającej dużo bardzo swobody i ciepła.

Do łyżwiarstwa najlepiej ubierać dzieci w spodnie długie t. zw. treningowe, gdyż są bardzo praktyczne i tanie. Do nich nosi się bardzo kolorowe pullovery (dziewczynki). Chłopcy mogą kłaść zamiast pulloverów wiatrówki, lub bluzy treningowe. Panie ubierają się w spodniczki szerokie z fałdami lub kłosowe, de których noszą ciepłe bluzki i zakieci. Wykończa się je futrzanymi kołnierkami, uzupełnia rękawicami z futrem, lub muśteczką, która podczas zrzecznych ruchów bardzo wdzięcznie wygląda. Można również nosić całkowite suknie, rozszerzane ku dołowi, w kolorach niezbyt jaskrawych. Sławna championka lodu ubierała się zupełnie białą.

Do łyżw nosi się wysokie, sznurowane buki i małe czapeczki, mocno siedzące na głowie.

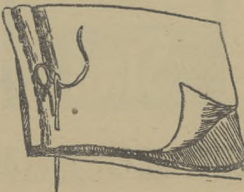
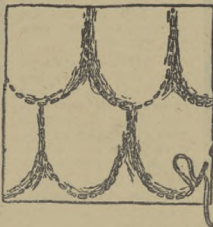
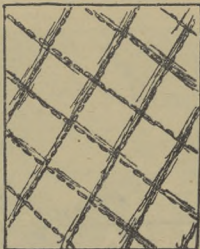
O wszystkich tych szczegółach należy wspomnieć, zanim się sezon zimowych sportów rozpocznie.

Marjeta.



Liseusa pikowana z surowego jedwabiu, poduszka z batystu. Między jedwab i batystę wkłada się podściółkę z trykotu pozmiecinie się jak wskazane na rysunku. Pikowanie można stosować w kratę, pasy i przeróżne ornamenty.

Forma na tablicy kroju, nadaje się również do wykonywania na drutach, lub trydkiem, ścięciem dowolnym.



ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

Pani Musia.

Za serdeczne i miłe słowa z całego serca dziękuję. Staram się zawsze odpowiadać na wszystkie pytania, trwa to jednak niekiedy dość długo, bo w chwili otrzymania listu już zwykle numer jest w drukarni i nie do niego nie można dodać, czasem trzeba się jeszcze o coś poinformować a na to wszystko czasu trzeba. Co się tyczy zmarszczek, o których pani wspomina, nie są to właściwie zmarszczki, skoro Pani ma lat 23. Ciemne nawet dzieci mają na czole coś w rodzaju zmarszczek, albo młode dziewczęta „kurze łapki” przy oczach o ile je mrużą. Może pani ściegać usta w sposób, który powoduje takie rysy.

Smarować będzie bardzo dobrze, najlepiej kupić sobie zwykły lanolol, twar-dawej nie w tubce bo będzie drogi, ale na wagę w lubianem pudełeczku, do 20 gramów. Lanololowy mał olejek migdałowy równą ilość i wlać sok z jednej cytryny. Przetrząść to w małym słoiku, postawić w cieple, żeby się dało równo wymieszać, smarować na noc cienką warstwą, w miejscach zmarszczek lekko je rozpraszając, ale nie rozciągając. Rano zmyć twarz letnią wodą, dodać na szklankę wody na czubek noża boraksu oczyszczającego. Co się tyczy nosa i czarnych punktów, to właśnie o nich pisze p. F. D-ski, proszę przeczytać jego uwagi. Spirytus salicylowy robi to dobrze, stosować go rano po myciu, wcierając nieco mocniej w skórę. Na noc smarować również jak wyżej.

Co się tyczy nowelki, być może, że będzie drukowana, ponieważ jednak zaczynamy z bieżącym numerem drukowanie powieści, więc tylko od czasu do czasu znajdzie się miejsce na nowelki. Nie jest ona doskonała, ale zdająca zdolności i napisana jest czystym językiem, dowodzącym, że mogłaby pani czasem pisać.

Pani K. S. W Strzemieszyczach.

Ładnie paznokcie nacierać kawałkiem cytryny, najlepiej po każdej pracy, jeszcze przed umyciem.

Do pielęgnowania rąk jest dużo kremów, które można sobie samemu doskonale przyrządzić. Na dzień radziłabym następujący, który i paznokciom dobrze zrobi. Dziesięć gramów gliceryny, dwa razy tyle ile gliceryny wódki czystej, sok z pół cytryny, kilka kropel amoniaku, wcierać zaraz po myciu jeszcze w wilgotne ręce.

Na noc: Dziesięć gramów lanololiny, tyleż oleju migdałowego, szczypta boraksu, wcierać również w ręce wilgotne.

Pani St. W.

Ładnie na drutach rozpoczynamy od 1-go stycznia, obecnie bowiem remonta gwiazdkowe zajmują nam dużo miejsca. Krowój i mół nie możemy dawać mniej, bo o nie proszą inne państwa, tak że musimy ten dział nawet rozwinąć bez szkody zresztą dla innych. W każdym razie ilość i, robót nie zmniejszymy i postaramy się w każdym numerze dać coś praktycznego z trykotajzy.

Pani Tocha.

Ozdoby na choinkę podajemy. Ubranka na pewno będą. Co się tyczy przepisów,

o których Pani wspomina, to są ogłoszenia płatne.

Pani Zygmuntovi Koterowi.

Za śliczne fotografie dziękuję. Odkładam użytkowanie na czas poświęcony. Niektóre zdjęcia będą bardzo odpowiednie na wiosnę. Zdjęcia zachowane do zwrotu.

W pani Wiktorji Bieleckiej z Trembowli w odpowiedzi:

Parowanie okien i ścian malowanych farbą olejną przychodzi do skutku wtedy, gdy ściany i okna są zimne a w pokoju jest stosunkowo duża ilość pary wodnej.



CERA ODWDZIĘCZY SIĘ

za właściwe pielęgnowanie
i za codzienne wcieranie
płynu SIMI nagrodzi Cię
zdrowym, świeżym i pięk-
nym wyglądem!

Płyn SIMI nie zasklepia
porów co jest nieuniknione
przy użyciu kremów, lecz
otwiera je, ułatwia cyrkula-
cję krwi i, powodując
dopływ świeżej limfy z głę-
szych tkanek podskórnych,
ożywia i odmładza cerę.

Płyn SIMI usuwa wszelkie
nieczystości skóry: wagi,
pryszcze, faldy, zmarszczki
i odłuszcza cerę.

Po gołeniu płyn SIMI ude-
łkarnia i wygładza podraż-
nioną skórę.



Usunąć ten śluz można przez mocne opa-
lenie mieszków i równocześnie, choćby na-
wet krótko trwające lecz częste wietrze-
nie, o ile można naprzestrzał. Uszczelnia-
nie okien i drzwi nie jest w tym przy-
padku wskazane. Przeciwnie w pokoju,
przez który dzięki szpałom przychodzi du-
żo zimnego dworskiego powietrza (pokój
winien być dobrze nagrany), będą okna
mniej parowały niż w pokoju, w którym
zimna powietrza nastąpi rzadko. Zima i
zimne powietrze, choćby ono było mokre,
jest dzięki pewnym procesom fizycznym
najlepszym przyjacielek ludzi walczących
z wilgocią w mieszkaniach. Szczęśliwemu
zarządzeniom może dać lekarz specjalista w
hygienie no obejrzaniu budowli z bliska.

Pani Stefanji Z.

Berberys jest sam przez się dla ludzi i po-
żyteczny i przyjemny, niestety ma jedną
wadę, która spowoduje zapewne zupełną je-
go zagładę. Od dawna wiadomo było, że je-
go sąsiedztwo sprawdza zarazem na zho-
że, jak przypuszczano szkodliwym był jego
pyłek kwiatowy. Obecnie wiadomo już
napewno, że w berberysie dojrzała pe-
wien przylepek pasywny, który roznie-
siony przez wiatr na zboże zmienia swe for-
mę i powoduje zniszczenie rżę zbóż.
Zbóż na ziemi powśnie trzeba for-
ma, która musi znów przeżyć przez berbe-
rys, żeby skłócić zniszczyć zboża. Dlatego już
od kilkadziesiąt lat w Niemczech, a
stopniowo i u nas berberys jest tępy,
szkodliwy bowiem, jakie powoduje, nie są
przez jego wartość dostatecznie wyne-
drzane.

Pani Sio.

Płyn na układanie włosów nie wywo-
luc, ani zwijania się loków, ani ondulacji,
poprostu usztywnia nieco włosy, dzięki
czemu karby zrobione żelazkiem lepiej się
trzymają. Są to jednak wszystkie płyny
wielce reklamowane niż skuteczne, a ra-
czej skuteczne na krótko. Do ćwierci
szklanki gorącej wody wyciąć łyżeczkę
cukru, wlać łyżkę gliceryny i łyżkę wód-
ki, zmieszać wszystko przed frzywowaniem. W
artykule kosmetycznych p. F. D-skiego
omówimy sprawę dotyczącą włosów,
pomad, wól i t. p. niebawem.

Pani Beacie.

Po powoli braku miejsca w numerach
przedświątecznych, sprawozdanie z ankiet
i jakie książki są mi w życiu najpo-
żebniejsze zamieścimy nieco później.

DO NASZYCH CZYTELNICZEK

Z powodu nadchodzących Świąt
Bożego Narodzenia zamieściliśmy
i jeszcze zamieścimy trochę ozdób
choinkowych i latwych do wyko-
nania zabawek, tak w tekie jak
i na tablicy kroju. Z tego powodu
obiecany kurs szydełkowania i na dru-
tach, oraz wzór ściągów do haftu
rozpoczniemy podawać od Nowego
Roku, za opóźnienie wyśluchania
życzeń najserdeczniej przepraszając.

REDAKCJA

Już czas wpłacić prenumeratę za grudzień!

Majonez klasyczny.

Trzy żółtka bez żarodków, wbić do miski, wymieszać z solą i kilku kropkami octu lub cytryny.

Początkowo lać oliwę kropkami, potem trochę śmiecie, ale nie za dużo, uciierać stale w jedną stronę. Od czasu do czasu dodać kilka kropel octu, lub cytryny, gdyż to dodaje ścisłości. Gdy wkręcimy pół litra oliwy, zakapiamy majonez łyżką i pół ukropu, co wpływa dobrze na związanie się sosu i na jego trwałość. Na litr oliwy, sześć żółtek i na końcu trzy łyżki ukropu.

Robić majonez nie na zimnie, przeciwnie raczej w cieple i oliwa nie może być zamrznięta, ale letniawa. Staramie wykonany majonez nie powinien się zwarzyć, gdyby to jednak naskufek zbyt energicznego dolewania oliwy nastąpiło, można go uratować kosciem jednego lub dwóch żółtek. Wlać żółtko w miszkę, dobrze widelcem utrzeć i dodawać po łyżce nieudany majonez, dobrze rozetrzeć i znów dodać nową łyżkę.

Majonez z oliwy t. zw. jadalej, nie się z oliwkę jest doskonały, niektórzy go wolą, bo nie ma smaku oliwy, kto jednak ten właśnie smak lubi, nie go nie zastąpi. Osobiście używam oliwy nie z oliwkę wtenczas, gdy doprawiam majonez musztardą,

ktoś nadaje swój smak. Jestto majonez doskonały, o ile chce mieć klasyczny majonez, biorąc oliwę niejerską.

Dla osób nieznoszących oliwy można ją zastąpić świeżem śmietankowem masłem na tyle rozgrzanem, aby było zupełnie miękkie.

Oszczędnym.

Łyżkę masła rozpuścić, ale nie rumieć, rozetrzeć na gładko z łyżką maki, rozprzewodzić 2-3 łyżkami gorącej wody i przelozęć dobrze rozrartę do miski przeznaczonej do tarcia majonezu. Gdy nieco przestygnie, ubić trzy żółtka bez plewek i uciierać w jedną stronę wałkiem, lub łyżką drewnianą, dolewając po łyżeczce mniej więcej oliwy. Na zakończenie dodać do smaku soli, nieco cukru, octu lub sok z cytryny. Jeżeli chcemy mieć gęsty do pokrycia zimnej ryby, zostawiamy go już w takim stanie, jeżeli podajemy na sos w sosjerce, dobieramy do zadanej gęstości wodą z cytryną. Ten majonez dzięki dodatkowi zasmażki z maki jest oszczędny i doskonały, ma tylko jedną wadę, że przy dłuższem staniei zasycha na nim kożuszek, wymagający usunięcia. Najlepiej zrobić go na 2-3 godziny przed użyciem i naczy- nie nakręć mokrą serweją, która mu nie daje zaschnąć. Jest łatwy w robocie.

D A N I A W I G I L I J N E

Jakkolwiek do świąt Bożego Narodzenia mamy jeszcze kilka tygodni, zaczynamy już w bieżącym numerze zbierać się na ich przyjęcie nie na żarty. Pierwszymi więc zapraszamy o jadalno-pisze świątecznym, zapobiegamy w rzeczy konieczne, potroszką, powolutku, spokojnie. Niech nam za- możności panie nie wezmą za złe, że po- dawać będziemy skromnie, ale musimy się liczyć z tem, że korzystają z naszych prze- pisów przeważnie osoby młode, niedo- świadczone i mające ograniczone budżety. Kto ma na indyki, drogie ryby, ten ma zazwyczaj lepszą służącą, która to i owo umie. Owszem, chcemy być wszystkim pomócni, to też w ostatnim numerze przedświątecznym zajmiemy się wystaw- niemi daniami, w obecnej jednak chwili chcemy ułatwić paniom nie mogąc- ym dużo wydać przygotowanie się do świąt.

Mak, sucha fasolka do salaty, suszone grzyby, mak, miód na pierniki, rożniki, oliwę, żelatynę, i t. p. trzeba kupić wcześniej, póki w sklepach spokój. Może uła nam się tak rozdysonowane obiały, aby przy codziennych wydatkach kupić sobie po pół kilo tego czy owego. Przedewszystkiem radzimy paniom zapokładać sobie mięso teraz, kiedy jest tańsze, nie oglądając się na ostatni tydzień. Peklowa- ny schab czy ożór, ugotowany w czystej wodzie na miękko, z chrzanem, musztar- dą, grochem przecieranym, groszkiem zie- lonym, nawet z kartoflami, jest daniem znakomitą.

Pisząc moje przepisy, zawsze mam na myśli dom mniej więcej 4-5 osobowy.

Peklowanie łatwe i proste.

Niech pani weźmie duży słój jak do kwaszenia ogórków i wleje wń następu- jącego smaku:

— Dwa litry wody, 10 ziarn angielskiego

ziela, listek bobkowy, 10 ziarn pieprzu, trzy łyżki soli poszować, aby woda na- brała zapachu; na ostatku dosypać dwie łyżeczki saletry. Ostudzić. W słój z wodą włożyć półtora kilo szolowiny bez kości, grubych kawałek jak na pieczeń, najlepiej zbierać zrazowej, półtora kilo w jed- nym lub dwóch kawałkach schabu bez kości, samej polędwicy, dwa ożorki wie- przowe, lub ożór wołowy. Ułożyć dość ciasno, pływ musi je dobrze pokryć, gdy- by go było mało. Odpowiednio dorożić, zawsze na litr licząc łyżkę i pół soli, ty- żeżko saletry, nakręć talerzem, postawć w chłód. Mniejsze kawałki będą gotowe już po 8-10 dniach, większe po 14, ale mogą stać i daj 20. Kto lubi monejrze

zapachy, może dodać do mięsa trochę kra- janej cebuli, albo kawałki natrzyć czosn- kiem, albo i jedno i drugie. Nie trzeba tyl- ko wiedzy marynować mięsa ozorów, któ- re nie lubią tych zapachów. Możemy sobie przygotować dwa słoje jeden z cebulami, drugi bez.

O tem trzeba już pomyśleć, będziemy mieli na święta tanie, pyszne mięso i łat- we do przyrządzenia.

Dziś podam wzór na dwie wigilie obie skromne, jadłospis na dni świąteczne ma w następnym numerze.

POTRAWY WIGILIJNE

Pisałismy już o zupach postnych, które nadadzą się również na dania wigilijne, dla zwiększenia wyboru podamy dziś jesz- cze jedną zupę bardzo lubianą przez dzie- ci.

WIECZERZA WIGILIJNA

I
Zupa rybna, albo grzybowa.
Ryba z sosem chrzanowym, albo ryba smażona z kapustą.

Kłuski z makiem, albo mak z kruchmi ciastkami.

Kompot z suszonych śliwek

II

Barszcz czysty z pasztecikami.
Ryba z sosem chrzanowym, albo ryba na szaro.

Ryba smażona z salata i kapusta.
Mak z kruchmi ciastkami, albo krem makowy.

Kompot ze śliwek.

Uwagze Pań na Świąta!

Sturaniem Gazetowi Miejskiej w dniach 10 i 17 grudnia o godzinie 5-ej p. p. w sa- li pokazów (Kredytowa 3) odbędą się dwa bezpłatne pokazy pierzenia ciast na 'ga- zie', wraz z pogadankami p. Well p. t. 'Moda i jej aktualne zastosowanie' oraz p. Marji Ankiewiczowej p. t. 'Święta w tradycji i w rzeczywistości'.

Niewatpliwie korzyści, jakie dają tego rodzaju pokazy, zgromadzą zapewne wszystkie Panie Domu, które ta sprawa interesuje.

Zaproszenia na powyższe pokazy wyda- ją bezpłatnie: Ogólna Poradnia Gospodar- cza — Świętokrzyska 17 m. 3, oraz Sklep Gazetowi Miejskiej Kredytowa 3 (p. Pa- likowska).

Tupa migdałowa.

Cwierć kilo migdałów słodkich i pięć naciągów gorzkiej, sparzyć, wysuszyć ze skórki i utłuc w młyneczku, skrapiając potrozwą wodą, żeby się nie dało wydobyc olejku. Sparzyć gorącą wodą, dać postać 10 minut, odlać wodę, migdały przetrzeć w makotrze, znów sparzyć. Powtórzyć to do trzech razy. Wody migdałowej powinniśmy mieć 4–5 szklanek. Do tego płynu dodajemy drugie tyle mleka świeżego, pełnego, z którym zagotować razem i ośłodzić do smaku. Ponieważ w niektórych okolicach mleko jest wylane z potraw wigilijnych, możemy zamiast niego wziąć gotowaną wodę, w takim jednak razie weźmiemy podwójną ilość migdałów. Zupę tę dać można również dobrze na gorąco jak na zimno. Migdały pozostałe domieszać do maku wigilijnego.

Do tej zupy podajemy ryż. Szklankę ryżu ugotować na sypano bez soli, dodać do niego trochę wysuszonego rodzynek i sultanki, dać mu w tym zbrzknąć. Podawać do bułki, albo włożyć w zupę.

Jeśli kto woli zupę zawięstać, może wziąć łyżkę kartofla i maki, roznieć na gładko z trochę zupy, wlać do talerzy, zagotować, jeżeli zupę dajemy na zimno, wystarczy łyżeczka maki.

Ciasto do pasztecików.

Pół kilo maki rozynieć 2 deka drożdży i półszklaną mleką ciepłą, ale nie gorącą, w ostrożności wem jej wody. Dodać duże jajko, mniej więcej pół łyżeczki soli, wnieść doskonale, nakryć, odstawić, niech podrośnie w cieple. Kiedy ruszy w górę, na chłód, żeby było lżejsze do wybielenia. Ciasto rozwałkować, połóżyc na nie ćwierć kilo dobrego masła rozpuszczone na placeczek, ciasto uł na masłem zarównać jak kopertę, żeby całkowicie objęło masło, rozwałkować raz. Znowu odstawić na zimno, aby okropło i znowu składać i wałkować zawsze tylko w jednym kierunku, do trzech razy. Czwarty raz rozwałkować cienko, pokrajać na kwadraciki, napłynieci faršem i piec w gorącym piecu.

Farz do pasztecików.

Kiszczkę kapustu pół kilo, przelać zimną wodą, odczekać, usiekać nożem. Za maszynę łyżkę masła z siekaną cebulą, włożyć kapustę i dusić powoli, dodając smaku z grzybów suszonych, gotujących się w rondelku. Na te włosy wystarcza 2–3 grzybki które, gdy będą miękkie, usiekać i dołożyć do kapustu. Kiedy farz gotów, pokruszować, ew. posolić, popieprzyć. Powinien być gęsty. Ośłodzić. Nakładać w ciasto chłodny, składać je nad farsem jak apaszki i albo kładąc bokiem w piecu, przekładając raz na to, to na drugą stronę, albo stawiać różkami do góry i w piecu już nie przewracać.

Farz z ryby.

Gotowaną rybę mniej więcej ćwierć kilo obrać starannie z ości, usiekać, zmieszać z cebulą podsmażoną w masle jak wędz, dodać dwa jaja na twardo usiekaną, wnieść. Ostudzić, kłaść w ciasto.

Farz niecny.

Ponieważ to wyborne ciasto nadaje się na paszteciki mięsne, do barszczu, buljona, częściej pomieszać nawet na przyjęcia podajemy dodatkowo farz z mięsa.

Pół kilo mięsa ugotować na osół usiekać w maszynę, przesieczyć w masle, jeśli wydane nam się zbyt suche i sypleć dać 200 ml. żółtej wody, ostudzić. Dodać jajko usiekaną na twardo. Paszteciki zarównać poście jak mięsne obrócić na półmisku gałkami żółtej pietruszki pod smażeniem w masle.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

Piernik z tortownicą

Dodać do ciasta: 500 gr miodu, 200 gr cukru, 1 łyżka od herbaty — około 4 gr cynamonu, 1/2 łyżki od herbaty goździków, 125 gr siekanych orzechów lub migdałów, 125 gr szmalcu wierzchów, 1/2 litra mleka, 1 buteleczka olejku cytrynowego do pieczenia D-ra Oetkera, 400 gr maki pszennej, 100 gr mączki „Gustin” D-ra Oetkera, 1 paczka proszku do pieczenia „Backin” D-ra Oetkera.

Do posmarowania: 200 gr dowolnej marmelady.

Dodać do lukru: 400 gr cukru mialkiego, 25 gr kakao, około 4–6 łyżek siołowych gorącej wody.

Do ozdobienia: Kilka przepołowionych migdałów.

Sposób przyrządzania ciasta. Zagotować miód z cukrem, korzeniami, orzechami i tłuszczem, dodać zimne mleko i olejek cytrynowy, ostudzić i domieszać makę, przesłania i zmieszać z „Backinem” oraz mączką „Gustin”. Ciasto włożyć do 2-oh wysmarowanych tłuszczem i wysypanych tartą bułką tortownicę. Piec w dobrze ogrzanym piecu około 1 godziny. Po ostudzeniu posmarować wierzch i brzegi marmeladą, podzielić każdy spód tortowy na 12 części, oblać je lukrem czekoladowym i ozdobić migdałami.

Sposób przyrządzania lukru: Utrzeć mialki cukier (puder) z kakao oraz gorącą wodą na gładką masę.

Uwaga: Kto lubi grubszą kawalki tortu, może upiec całe ciasto w jednej tortownicy. Tort ten można podzielić na 20 kawalków. Wówczas bierze się tylko 125 gr marmelady do posmarowania.

Ryba z sosem chrzanowym.

Ładnego szczupaka, lub sandacza, oczyścić, natrzeć solą. Jeżeli nie mamy specjalnej wianienki, a długą emalowaną brytfannę, możemy w niej rybę ugotować, kładąc ją przytem w ścielce. Rybę serwetę, uprzednio dobrze wyparzoną, żeby nie pachniała mydłem.

Rybę gotujemy zawsze ustawiając grzbiem do góry. W ostrożności można ją ugotować w każdym rondlu, wyjęta następnie w serwecie będzie wprawdzie zwiemsta w okrag i wyjęta na półmisek przy prostowaniu jej poćnie, ale tego pod sosem nie będzie widać. Gotujemy ją na rosół z wloszczyzną. Smak można użyć na zupę, gotować 25–30 minut. Po wyjęciu na półmisek skóre delikatnie zdjąć, obłożyć rybę kartkami z wody, oblać sosem.

Na sos zasmażać łyżkę masła z łyżką maki, rozebrać gorącą wodą, włożyć 2–5 łyżki utarłego chrzanu, poddusić. Na zakończenie dodać do smaku soli, nieco cukru, śmietanki kwaśnej kilka łyżek, wciąż na osół z cytryny, raz zagotować.

Z sosem możemy również podać dorsza, który ma swoich zwolenników, ale jako ryba morska odróżnia się mocnym smakiem niekiedy mylim. Dorsz lepszy jest ze skóra jasną niż ciemną, mniejszy jest większy, od ogona niż od łba. Chęć go podawać zbyt silnego zapachu, należy go oparyć wodą, dać postać kilka minut, odlać, przelać zimną i gotować z wloszczyzną, zielem, liśkiem bobkowym w dużej ilości wody. Odlać, obrać ze skóry, zdjąć ładne kawały z ości, jeśli prześlygi, zanurzyć z durszlakiem w ukrop, wyjąć na półmisek, oblać zgrabnie w kieszonki rybę, oblać sosem.

Ryba w szarym sosie.

Gotuje się jak wyżej, bierzemy jednak na ten cel delikatniejszą gatunki, jak karp, leszcz i t. p., sos przygotowujemy według przepisu z numeru 40 Praktycznej Pani.

Ryba smażona.

Ryba smażona jest tradycyjnym daniem wigilijnym z dodatkiem do niej kapusty z grzybami.

Doskonali będzie lin, szczupak, sandacz, świeże śledzie (patrz nr. 40 Praktycznej Pani).

Najczęściej do smażenia krajemy oczyszczoną rybę na dzwona, ludniej jednak i do spożycia wygodniej rozplatać rybę wzdłuż ości grzbietowej na dwa płaskie kawały, wysuszyć ile się da ości, ośłodzić, dać poleżeć, obtoczyć w mące, kto lubi i w bułeczce, smażyć na maśle czy tłuszczu roślinnym. Najlepiej brać pół na pół masło z tłuszczem, gdyż na samym masle łatwo przpalicie.

Oprócz kapusty duszonej z grzybami podać można każdą salate, surową kapustę się kwaszoną i t. p.

Krem makowy.

Zmiasztć kłusek z makiem, które mało kto w rezultacie jada, można podać mak tarty, lub krem makowy.

Czwierć kilo grubego, białego maku sparzyć na noc wodą obficie, tak, aby z wierzchu na wodzie spłynęły resztki pa' prochu, które się przeciem nie wycynają. Odczekać starannie, utrzeć w makotrze, albo przepuścić 3 razy przez maszynkę, chociaż tak nigdy nie będzie zupełnie mialki. Dodać do maku kremu ubitego ze śmietanki szklankę, doprawić cukrem do smaku. Namoczyć 10 listków żelatyny w wodzie, wyjąć i przelozyc do szklanki gorącego mleka, w którym się rozpuści. Ośłodzić do smaku, mniej więcej ćwierć kilo cukru pudru, rozmieszać lenia żelatynę z makiem, ubić w formie wylaną zimną wodą, lub popostru na salatek, zastudzić.

Kłuski z makiem.

Zwykłe kłuski z makiem, robimy jak kłuski jądane ze słoniną, do zup, tylko wodę solimy tak mało, aby się smaka soli nie dało odczuć.

Pół kilo maku sparzyć na noc, rano utrzeć w makotrze, lub zemleć kilkakrotnie w maszynce, doprawić cukrem, śmietanką surową, dodać utłuczonych 1200 migdałów 10 w tem jedne gorzki. Kłuski po zagotowaniu przelać zimną wodą, odczekać, zmieszać z makiem, wystawić na zimno.

Mak miglilny.

Zaparony i utarty jak na krem, przygotowany słodka śmietanką, migdałami i tartem (20 migdałów w tem 1 gorzki), cukrem do smaku i wystawiamy na zimno. Podawać z kruchymi ciastkami.

Reszta przepisów nastąpi.



Najdoskonalsza

**jest
maszyna**

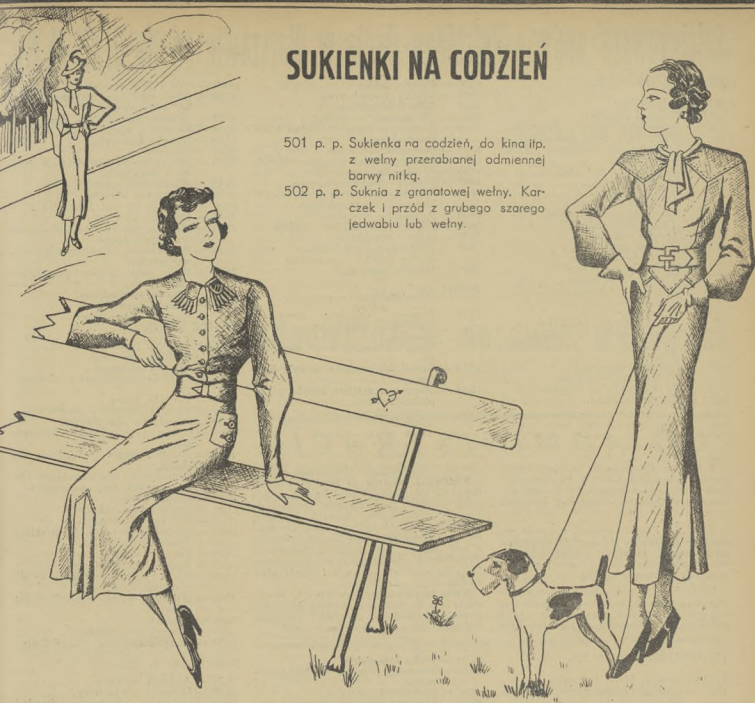
do szycia

SINGER

SUKIENKI NA CODZIEN

501 p. p. Sukienka na codzień, do kina itp.
z welny przerabianej odmienniej
barwy nitką.

502 p. p. Suknia z granatowej welny. Kar-
czek i przód z grubego szarego
jedwabiu lub welny.



TANIE FORMY BIBULKOWE. Administracja „Praktycznej Pani” wysyła na zamówienie, po otrzymaniu należytości i na
koszty przesyłki, kwoty 30 gr., formy bibulkowe wszystkich modeli, umieszczonych w tygodniku. Ceny wykroi są na-
stępujące: bluzka, kamizelka, bielizna, spodnica, garderoba dziecięca — po 1 zł.; suknia, pyjama, szlafrok, kostjum, płaszcz —
do 1 zł. 50 gr.

Celem zaoszczędzenia kosztów przesyłki pieniądze i zamówienia, radzimy płać przesyłać pocztowym przekazem rozrachun-
kowym (w kolorze niebieskim do nabycia w każdym Urzędzie Pocztowym w cenie 1 gr.). Na odwrocie przekazu umieścić za-
mówienie z podaniem numeru modelu z literą, np.: 306 p. p., 308 p. p. i t. d., oraz jednej z następujących wielkości, kosztowa-
wanej do własnej figury.

I.	GORS (półowa)	44 cm.	—	BIODRA	50 cm.	—	DŁUGOŚĆ	118 cm.
II.	„	48	„	„	52	„	„	120
III.	„	50	„	„	60	„	„	122

Przekazy rozrachunkowe adresować: Administracja „Praktycznej Pani” Warszawa, Sołec 87

CENY OGŁOSZEŃ: za miejsce wysokości 1 milim. przez szerokość 1 łamu — w tekście — 70 gr., za tekstem 50 gr., drobne —
20 gr. za wyraz, dla poszukujących pracy — 10 gr. za wyraz. Kolumna dzieli się na 3 łamy, szerokość
łamu — 63 milim., wysokość 270 milim.

UWAGI: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gótowni, ani też
nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględ-
niane, o ile zostaną wniesione do dni 8-mu od daty ukazania się ogłoszenia. — Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w
każdym czasie i obowiązwać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były zgóry zapłacone. —
Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 8. XII-14. XII.

NIEDZIELA DN. 8. XII.

- 10.30 — Nabożeństwo.
- 12.05 — Przegląd teatralny.
- 12.15 — Poradnik muzyczny z Katowic.
- 15.00 — W przerwie około godz. 13.00. — Fragment słuchowskiowy „Hedda Gabler”.
- 14.00 — Opowiadanie p. t. „Matka”.
- 14.20 — Muzyka salonowa.
- 15.00 — Godzina rolnika.
- 16.00 — „O Stasiu narcie”.
- 16.15 — Marsze różnych narodów.
- 16.45 — „Cała Polska śpiewa”.
- 17.00 — Muzyka taneczna.
- 17.15 — Migawki regionalne.
- 18.00 — Recital fortepianowy Münza.
- 18.30 — Słuchowisko „Zezarek”.
- 19.00 — Wiadomości sportowe.
- 19.35 — Piosenki w wykonaniu Crooksa (płyty).
- 19.45 — Co czytamy.
- 20.00 — Koncert Kapeli Łowickiej.
- 20.30 — Serejada op. 12 Kodaly’ego.
- 20.45 — Wyjątki z pism Józefa Piłsudskiego.
- 20.50 — Dziennik wieczorny.
- 21.00 — Wesola Lwowska Fala.
- 21.30 — „W Pieninach” — feljeton.
- 22.00 — Muzyka taneczna.

- 15.30 — Muzyka lekka.
- 16.15 — Utwory fortepianowe.
- 16.45 — Cała Polska śpiewa.
- 17.00 — „Termometr” odczyt.
- 17.15 — Koncert z udziałem Orłan Cholewickiego.
- 17.45 — Skrzynka językowa.
- 18.00 — Igor Strawiński: „Święto wiosny”.
- 18.30 — W obronie fantastyki.
- 18.45 — Utwory charakterystyczne.
- 19.00 — Postulaty rolnictwa w dziedzinie Iniarstwa — pogadanka.
- 19.50 — Pogadanka aktualna.
- 20.00 — Koncert symfoniczny z Wilna.
- 22.30 — Odczyt dla lekarzy.
- 22.45 — Polska twórczość operowa — odczyt w języku esperantkim.
- 23.05 — Muzyka taneczna.

ŚRODA DN. 11. XII.

- 12.15 — Znaczenie odżywcze jarzyn i owoców — pogadanka.
- 12.30 — Muzyka.
- 13.25 — Chwilka gospodarstwa domowego.
- 15.30 — Utwory skrzypcowe w wyk. Kleimmana.
- 16.00 — „Rozmowa majster Klepki z Lepilina”.

- 16.45 — Cała Polska śpiewa.
- 17.00 — „Jak wieś żywi miasto:” „Ryby” — reportaż.
- 17.15 — „Sielekie nastroje” — koncert.
- 17.45 — Książki wiedza.
- 18.00 — Muzyka francuska.
- 18.45 — Muzyka.
- 19.00 — Wiejski nauczyciel dożywia dzieci — pogadanka.
- 19.35 — Wiadomości sportowe.
- 19.50 — Pogadanka aktualna.
- 20.00 — Audycja ku czci Marszałka.
- 20.45 — Dziennik wieczorny.
- 20.55 — „Obrona przeciwnolotniczo - gazowa — pogadanka.
- 21.00 — Słuchowisko „Houtonsville wzywa na pomoc”.
- 21.30 — Nasze pieśni śpiewa Irena Gadejska.
- 21.55 — Koncert symfoniczny.
- 22.45 — Muzyka taneczna.

PIĄTEK DN. 13. XII.

- 12.05 — Dziennik południowy.
- 12.15 — Audycja dla szkół.
- 12.40 — Muzyka salonowa.
- 13.25 — Chwilka gospodarstwa domowego.
- 15.30 — Z rynku pracy.
- 15.30 — Melodie filmowe i rewjowe.
- 16.00 — Pogadanka dla chorych.
- 16.15 — Orkiestra Tadeusza Sereyduńskiego.
- 16.45 — Chwilka pytań — audycja dla dzieci.
- 17.00 — Reportaż z Warszawskiego Obserwatorium Astronomicznego.
- 17.15 — Minuta poezji.
- 17.20 — Kanały i kanały.
- 17.50 — Poradnik sportowy.
- 18.00 — Recital Maurycego Janowskiego.
- 18.30 — Pogadanka aktualna.
- 18.45 — Koncert solistów.
- 19.35 — Wiadomości sportowe.
- 19.50 — Biuro Studiów rozmawia ze słuchaczami P. R.
- 20.00 — „Obróca dobrej sprawy” — monolog.
- 20.10 — Koncert.
- 21.15 — Koncert symfoniczny.
- 22.30 — Muzyka taneczna z Café Club.

OD ADMINISTRACJI

Z końcem listopada b. r. zwrócił nam się do wszystkich naszych Sz. Prenumeratorów drogą korespondencji z prośbą o łaskawe uregulowanie zaległej prenumeraty.

Część Sz. Prenumeratorów, uczyniła zażość naszej prośbie i zaległość odrobinie uregulowała, pozostała jednak jeszcze dość znaczna ilość osób, które nie zastosowały się do naszej prośby.

Do tych Sz. Prenumeratorów zwracamy się jeszcze raz o łaskawe odrobinie uregulowanie zaległej prenumeraty, gdyż tylko regularne rnoszenie opłat daje nam

możność punktualnego doreczania pisma. Nadmienimy za swej strony, że licząc się z kryzysem i obniżką gaź, zniżyliśmy bardzo wydatnie cenę wszystkich naszych wydawnictw. Suma 3—5 groszy dziennie na pismo kobiecie, nie może zrobić najmniejszego uszczerbku ro budżecie, a tem samem nie popoina pozbawia Czytelniczek ulubionego przez Nie pisma. Liczymy więc na poparcie i punktualną opłatę.

Wreszcie zaznaczyć musimy, że wszystkim tym Sz. Prenumeratorkom, które odrobinie nie nadesła zaległości, zmniejsi będziemy dalszą wysytkę rostrzymana.

PONIEDZIAŁEK DN. 9. XII.

- 12.15 — Koncert Malej Orkiestry.
- 13.25 — Chwilka gospodarstwa domowego.
- 15.30 — Orkiestra 5 PP. Leg. — z Wilna.
- 16.00 — Lekcja języka niemieckiego.
- 16.15 — Muzyka salonowa.
- 16.45 — Skecz — „Wielkie łowy”.
- 17.15 — Minuta poezji.
- 17.20 — Recital Łoskievic-Molikiej.
- 17.50 — Odruchy warunkowe — pogadanka.
- 18.00 — Kwartet smyczkowy Statkowskiego.
- 18.30 — Listy do dzieci.
- 18.45 — Arje operetkowe Lehara.
- 19.00 — Skrzynka rolnicza.
- 19.35 — Wiadomości sportowe.
- 19.50 — Pogadanka aktualna.
- 20.00 — Koncert utworów kompozytora Łużyckiego — Bjarnata Krawca
- 20.45 — Dziennik wieczorny.
- 21.05 — Obrazki z Polski współczesnej.
- 21.55 — Poezi klasycznej we Lwowie” — Wiczoż literacki
- 21.00 — Opera Bizeta — „Carmen” (płyty).

WTOREK DN. 10. XII.

- 12.15 — Audycja dla szkół.
- 12.30 — Tysiąc taktów muzyki.
- 13.25 — Chwilka gospodarstwa domowego.
- 15.30 — Z rynku pracy.

- 16.20 — Pieśni hebrajskie.
- 16.45 — Rozmowa muzyka ze słuchaczem radja.
- 17.00 — Przyjaźń i autoritet.
- 17.20 — Mała Orkiestra Polskiego Radja.
- 17.50 — Świat się śmieje.
- 18.00 — Muzyka ogólna.
- 18.45 — Muzyka salonowa.
- 19.00 — Co boli rolników — pogadanka.
- 19.35 — Wiadomości sportowe.
- 19.50 — Pogadanka aktualna.
- 20.00 — Towarzystwo śpiewacze „I o wiesz” — wesola audycja muzyczna.
- 20.55 — Obrazki z Polski współczesnej.
- 21.00 — XV audycja „Twórczość Fryderyka Chopina”.
- 21.35 — „Wspominajmy Reymonta” — szkice literackie.
- 21.50 — „Dlaczego kupiec powinien należeć do organizacji zawodowej”.
- 22.00 — „Odgłosy Abisynji” — oryginalna muzyka abisyńska (płyty).
- 22.30 — Muzyka taneczna.

CZWARTEK DN. 12. XII.

- 12.15 — Poranek muzyczny dla młodzieży szkół powszechnych.
- 13.00 — Zespół gitar hawajskich Ławrusiewicza.
- 13.25 — Chwilka gospodarstwa domowego.
- 15.30 — Muzyka.
- 16.15 — Zespół Henryka Golda.

SOBOTA, dn. 14. XII.

- 6.30 — Audycja poranna.
- 12.05 — Dziennik południowy.
- 12.15 — Orkiestra Tadeusza Sereyduńskiego.
- 13.00 — Muzyka salonowa.
- 13.25 — „W Madrycie” — koncert.
- 15.00 — Fragment z książki „W cieniu spiczastej kazy”.
- 15.30 — Tańce stylizowane.
- 16.00 — Lekcja języka francuskiego.
- 16.15 — Recital organowy Władysława Malinowskiego.
- 16.30 — Skrzynka techniczna.
- 16.45 — Cała Polska śpiewa.
- 17.00 — Reportaż z Pius Wschodnich.
- 17.15 — Nowości z płyt.
- 17.45 — „Zółw” — pogadanka.
- 17.50 — „Piśk” — pogadanka.
- 18.00 — Wesola audycja dla dzieci.
- 18.30 — Przegląd wydawnictw.
- 18.40 — Pogadanka społeczna.
- 18.45 — Muzyka salonowa.
- 19.00 — Wesole opowiadki góralskie.
- 19.35 — Wiadomości sportowe.
- 19.50 — Pogadanka aktualna.
- 20.00 — „Figle z żartoteki” — koncert.
- 20.55 — Obrazki z Polski współczesnej.
- 21.00 — „Polacy na Lotwie” — audycja dla Polaków z zagranicy.
- 22.00 — Lwowski potpourri — wesola audycja muzyczna.
- 22.05 — „Spacer po Europie” — retransmisja z rozgłośni europejskich.

Szczęście w szarym domu

W wielkim, koszarowym budynku na Wroniej, gdzie od piwnic aż po czwartą piętro, podziarsze niepodzielnie królują bieda, wszystkich lokatorów zelektryzowała nieprawdopodobna wprost wiadomość, że Kowalski otrzymał gdzieś tam pracę i jeszcze dzisiaj ma się wynieść z nory w suterynie, w której od kilku lat mieszka z żoną i dwójkiem dzieci. Na podwórku w bramie, na schodach, wszędzie widać grupki lokatorów, omawiających z niepisaniem zainteresowaniem sensację dnia.

„Moja pani, moja pani Witkowska — rozpowiada szeroko maglarka Katarzyna — ktoś to może lepiej wiedzieć ode mnie, co przecie z temi Kowalskimi sąsiadującymi i ich biedą najlepiej chyba znam. Przez trzy lata głądzieli się ta biedota koło mnie w ciemnej ciupie w suterynie, to ich chyba dobrze znam i wiem, jak tam koło nich bywało”. — „Wiadomo”, — odpowiada z przynalimym uśmiechem Witkowska — że tam pani Katarzyna o wiele chodzi o tych Kowalskich, to chyba dokumentem ich zna i znakiem tego dowiemy się każda szczegół o tem, co dziś wszyscy wokół rozpowiadają, że to nagle, a niespodziewanie szczęście ich spotkało, że...

„Szczęście, nie szczęście — przerywa maglarka — ale coś się u nich stało, bo z samego rana Kowalski ciągnął się dozorcy rozpytywał, czy się o niego listonosz z jakimi pieniędzmi nie pytał. Skąd on tam mógł się pieniędzy spodziewać, to ja sama nie wiem. Chłop try lata mieszka tu, cały czas bezrobotny, w domu bida, aż piszczy, często i kawalka suchego chleba nie mieli, żeby nie wyponiżać to przecież nierzmiennie aż serce rwalo na tę nędzę, patrzeć i choć samotnie żużdu nie mam i dosyć gębów w domu do zapchania, to im tam ze swego zawsze cośnosc oddawałam, że to niby potrzebujemy pomóc trzeba. A dziś, moja pani Witkowska, sum najprawdziwszym listonosz pieniądze im przyniósł, Kowalski na miasto wyleciał i teraz mają się wynosić. Kaśka od rzadczego opowiada, że Kowalski jej nawet bilety kolejowe na jakiś tam Pińsk, czy Mińsk pokazywał i że jeszcze dzisiaj na kolej pojadą i jakie to 2 dni ta kolejka jechać będą. Nie wiem, moja pani Witkowska, co to wszystko być może, ale coś mi się to nagle wzbogacenie i ten jej wyjazd gdzieś do jakiegoś Pińska niebardzo podobno, coś w tem jest podejrzanego”.

„A może na loterii wygrali?”.

Gdzietam na loterii wygrali, przecież nieraz i tych groszeków na bochenek chleba nie mieli, toby na loterię całe dziesięć złotych mieli. Moja pani Witkowska, czterdzięć lat w tem dom mieszkałam, czterdzięć lat magle trzymałam, za ruska smat czasu przeżyłam, doczekałam się czasów lepszych, ale jak długo żyje, to jeszcze mi się ani razu nie przytrafiło, żeby kto taki, co w tej cholernej kamienicy ugrzązł, z niego się wydobył i gdzieś na lepsze pociągnął. Ja pani mówię, że z temi Kowalskimi to sprawa podejrzana, bardzo podejrzana, bo z tego domu nikt się na wierzch nie wydobył, kto tu wpadnie, ten tkwi i bieduje i tylko jedna śmierć z tego domu na Bródno czy na Powąski człowieka wyprowadzi”.

Gdy ta maglarka Katarzyna z Witkowską rajewalą na temat nagłej zmiany u Kowalskich, podszedł do nich dozorca Jan i w krótkich słowach za spokojnie ciekawość, opowiadając im dzieje radosnej zmiany.

„Bo to pani Katarzyna było tak — mówi dozorca — Kowalszczaków syn, ten jeich Antek sprzedawał na miesięce gazety, że to niby pomagał puszać w domu i grosz zarobić, bo ojciec od paru lat roboty nie miał. Ano ten Antek chociaż wieczorami do takiej świetlicy, co ją założyli dobre ludzie dla tych pętałów gazeciarzy. Tam w tej świetlicy to i herbaty dostali i jedzenie, przytem czytały ich uczyli i pisać, albo też słuchali muzyki i różnego śpiewania przez te nowomodne „radio”. I z tem „radio” to właśnie ta cała heca. Bo to radio to gada o wszystkim, co się dzieje na świecie, daleko od nas, i o tem, co w całym naszym kraju się dzieje. Jak mi Kowalski właśnie dzisiaj całon te historie opowiadał, to przez to radio mówią, gdzie jest jakaś praca i gdzie potrzebują różnych robotników. Kowalski mówił, że to się nazywa biuletyn Biura Pośrednictwa Pracy, co go stałe przez te radio ogłaszają. I tak ten jeich Antek w tej świetlicy rad słuchał, jak tam gadali, że w majątku ziemskim koło Pińska potrzebną jest mechanik obznajomiony z prowadzeniem lokomobili rolniczej i takimi różnymi maszynami na wsi. Przyszędł z tą nowiną do domu, Kowalski nie lenił się, napisał o tem posadę i właśnie dzisiaj mu posłali przez pocztę pieniądze na podróż i popołudniu wyjedzie do Pińska, a tam na niego konie będą czekały i zawiozą do majątku, gdzie będzie teraz pracował”.

— Syn Kowalskiego poprostu słyszał komunikat Państwa, Biura Pośred. Pracy przez radio i tak, znać ojem o wolnej posadzie. W ten sposób bezrobotny od trzech lat Kowalski otrzymał posadę.

Odpowiedź w sprawie wyprawki

Podane w artykule ilości uwzględniają warunki skromne, należy jednak pamiętać, że o ile to możliwe, pieluszek wianych być jaknajwięcej, przeszanse bowiem bez prania są niehigieniczne. Cienkich pieluszek dobrze kilkakrotnie spranych jeśli to możliwe zrobionych ze starej bielejny wygodnie mieć od 2—3 tuzinów. Dalej na zmianę dwie ceratki 40X50 cm, 4—6 śniadczaków, chruśniowych piersi od zamoczenia, powijaczków na brzuszek flanelowych cienkich 2, płóciennych 6. szerokich 8—10 cm długich na 75—100 cm. Przynajmniej jedno prześcieradelko kapielew, lub przeznaczony na ten cel koczek. Myjki czyli kawałki na lepienie miękkiego trykotu do namydlenia i mycia ciała. Na hecik wystarczą z konieczności trzy zmiany, lepiej jednak mieć sześć.

Do łóżecka, lub wózecka, a nawet koza od bielejny, który jest bardzo wygodny do złożenia niemowlęcia, trzeba sobie zapewnić sienniczkę ze słomy, czyli 4—6 prześcieradełek, można użyć naszych osobistych składanych podwójnie. Później potrzebna będzie poduszka pod głowę i 4—6 poszewek, nie puchowa, bo ciało w puchu głęboko grzeźnie i zbyć się rozgrzewa. Kolderka zimowa i letnia i koperty do niej 3—4. Jeżeli mieszkanie chłodne, dwa flanelowe sweterki, mogą być bez rękawów i czapka na głowę. Stale czepka nie dawać, czasem jednak, jeżeli w pokoju było mocno wywietrzone i t. p., dobrze mieć jakieś nakrycie głowy pod ręką.

Poduszka alias becik, powinna mieć część, na której dziecko spoczywa, matraczkowa.

Powinnością mieć w domu termometr, który stwierdza temperaturę na ścianie i w wodzie do kąpiei, nie mówiąc już o termometrze do mierzenia gorączki, który w każdym domu być powinien.

Pozatem powinny panie przeznaczyć sobie specjalny kącik, czysto nakryty stółek, stolik czy półeczek, gdzie będą pod ręką: sułdek przykryty z czystą watą, pudełko do stoiku do przesypania, sułdek lub szklanka, w których pływają kawałki waty w roztworze kwasu borsowego. Nożycki, wódka do przemywania rąk, smoczki (pomóżmy o nich osobno).

Koszulki i kaftaniki przegotować nieco luźno, lepiej nie kupować wcale 1-szego numeru, który dla dorodnego niemowlęcia może się okazać za mały. Po kąpiei na przesypane suche ciało wysuwamy koszulkę i kaftanik razem, wsuwamy je jedno w drugie przedtem, rozciągniemy do tyłu.

Jeśli są długie, odwijamy pas szeroki, aby się kaftaniki nie zamocowały od pęchieł. W pieluszkach zawijamy dziecko najczęściej jak następuje. Składamy mićką, cęnką pieluszkę w trójkąt (rozmiar 80—50) przewijamy jeden róg pomiędzy nożkami. Na tę pieluszkę jeszcze jedną, po em ceratkę i pieluszkę ciepłą. Wygodniej dla dziecka, jeśli go w ceratkę nie zawijamy, dajemy jedną cienką pieluszkę, na nią ciepłą, a ceratkę na poduszkę nie w niemowlę, ale wówczas potrzeba mieć dużo ciepłych pieluszek, bo kiedy zamocujemy cienką, przemoknie i grubszą.

JADŁOSPIS POSTNY

Podaliśmy w poprzednim jadłospisie obiady z uwzględnieniem postu w piątek, ponieważ jednak z powodu adwentu wiele osób pości do trzech dni w tygodniu, podajemy dodatkowo obiady postne na środy i soboty.

I

Kapusińszek z grzybami.
Budyń ze szpinaku lub kartofli.
Omlet z konfiturami.

II

Zupa z fasoli.
Ryż zapiekany z grzybami.
Mędrzyki (kluski z serem smażone).

III

Lane kluski na wodzie.
Budyń z kaszy jaglanej.
Krążki z jabłek.

IV

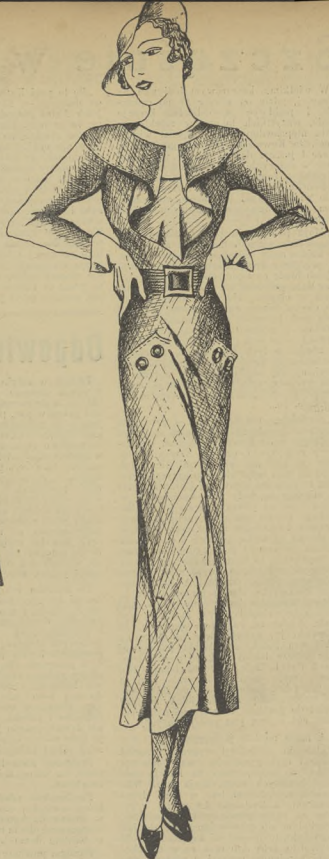
Zupa rybna.
Marchewka z grzankami.
Pczy z powidłami.

V

Barszcz zabieleny z kartoflami.
Jaja sadzone w sosie koperkowym.
Ryż zapiekany z jabłkami.

VI

Kartoflanka ze śmietaną.
Pierogi z kapustą.
Fasola w kwaśnym sosie.



503 p. p. Płaszczki ciemno brązowy z grubego suplastego materiału. Lis na szyję zakładany osobno.

404 p. p. Suknia z lekkiej wełny, rękawy reglanowe. Draperja stanowi całość z suknią. Kolor zielony.

505 p. p. Suknia granatowa, karczek i podbicie kołnierza szafirowego koloru. Guziki granatowe przyszyte szafirowym jedwabiem.

